DANIELA BOURET VESPA

Moral y salud en el consumo de vinos

Una perspectiva histórica de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA URUGUAY

Moral y salud en el consumo de vinos

Una perspectiva histórica de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización

Moral y salud en el consumo de vinos

Una perspectiva histórica de las variables que inciden en el consumo de vinos y la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización

Daniela Bouret Vespa

Tesis para la defensa del título de Maestría en Historia del Uruguay

Director de Tesis: Alcides Beretta Curi

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
URUGUAY

Colección Tesis
de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación,
Universidad de la República

Edición al cuidado de la Unidad de Ediciones y Comunicación,
FHCE, Universidad de la República,
en colaboración con la Tecnicatura Universitaria en Corrección de Estilo, FHCE,
Universidad de la República

Uruguay 1695
11200, Montevideo, Uruguay
(+598) 2 409 1104-06
<www.fhuce.edu.uy>

ISBN: 978-9974-0-1577-7

Contenido

Prefacio

Esta tesis es resultado de un largo tiempo de análisis. Tiempo que responde, por un lado, a razones netamente personales, por las que las condiciones de vida y los proyectos laborales exigieron mucha atención; y, por otro, a la espera característica de un proceso que, como el vino, requirió de paciencia, aprendizaje, maduración y amor.

En estos años he recibido aportes de muchas personas que conformaron una lista de agradecimientos para destacar. En primer lugar, quiero agradecer a los médicos de la Universidad de la República (Udelar) que me han brindado su tiempo y sus consejos para comprender una enfermedad como el alcoholismo, que, entendida como vicio en el Novecientos, hoy constituye un tema prioritario de políticas de Estado. Ellos fueron Herman Kruse y Fernando Mañé Garzón.

En segundo lugar, agradezco al equipo de investigadores del mundo del vino que siempre han aportado documentación y miradas críticas en cada congreso y encuentro en estos años, especialmente a los investigadores argentinos Juan Manuel Cerdá y Rodolfo Richard Jorba.

En el ámbito nacional, el Grupo de Investigación Multidisciplinar sobre Vitivinicultura Uruguaya en la Región Austral (Grimvitis) ha contribuido como ámbito de reflexión y validación de aportes, que me ha ayudado invalorablemente a construir una mirada propia y cuyos integrantes son Belén Baptista, Ana Polakof, Verónica Sanz, Daniele Bonfanti y mi gran amiga Andrea Bentancor. Aquí merece destaque el aliento brindado por una de las mujeres pioneras en este campo, Estela de Frutos, apasionada fundamentalmente por la temática del consumo en esta investigación.

Quiero agradecer muy especialmente a Alcides Beretta Curi. Sin sus consejos y aportes, su gran generosidad y su cuidadosa guía no hubiera sido posible recorrer este camino. Quiero agradecerle el precioso tiempo que me dedicó, que condensa en mí un proceso de aprendizaje muy valioso para esta profesión y que trasciende esta investigación. Quiero advertir al lector que, si su inteligente mirada no se ve del todo reflejada en esta tesis, es netamente mi responsabilidad.

Por último, agradecer a mi familia: mi pareja Gonzalo Vicci y mis hijos Adrián y Mauro. Quizás no sea muy académico, pero me resulta imprescindible dejar escrito que me he sentido muy estimulada por el impulso y las lecturas atentas de Gonzalo, y que agradezco la comprensión de mis hijos, padres y hermana, aun cuando esta investigación escamoteaba tiempos de estar en familia.

Capítulo 1
Marco teórico.
Moral y salud en el consumo de vinos

Una perspectiva histórica de las variables que inciden en el consumo de vinos y de la conformación del gusto en los sectores urbanos durante la modernización

Esta tesis busca poner en relación las claves de consumo de vinos durante el período de la modernización (1870-1930) en la sociedad montevideana, analizando cómo el vínculo entre medicina y moral ha pautado la relación con el consumo de alcohol entre *lo saludable* y *lo excesivo*. En una atmósfera de creciente higienismo, paradójicamente, nació y se desarrolló la industria vitivinícola con éxito.

En primer lugar, esta investigación procura desnaturalizar los discursos sanitarios, mostrándolos como una construcción histórica que tuvo impacto en la sociedad —en los cuerpos (de los alcohólicos), en el espacio privado (familia, hogar), en los espacios de socialización (escuelas, cafés, espacios públicos) y de reclusión (hospitales y cárceles)— de Montevideo, y así delinear el itinerario de un tema que se transformó en un asunto de interés público.

Intentamos acercarnos a las claves de consumo de vinos en la sociedad montevideana durante el período de la modernización, identificando en las prácticas cotidianas modelos en pugna o microrresistencias al modelo hegemónico.

Por último, buscamos esbozar las estrategias llevadas adelante por el sector en este contexto para impulsar el consumo de vinos y desarrollar la industria.

Historia cultural y vida cotidiana

Abordamos esta tesis bajo la premisa de que el desafío de la historia —como disciplina— no es tanto el de «proveer de grandes relatos organizadores o de estériles informaciones acumulativas, [sino el de] promover una reflexión crítica sobre la construcción de esos relatos» (Devoto, 1997). Y lo hacemos desde la perspectiva de la historia cultural, entendiendo que los comportamientos de hombres y mujeres no siempre obedecen a las racionalidades que supuestamente deben defender como clase, demostrando que «hay un conjunto de actitudes y de representaciones que no se pueden explicar automáticamente por una lógica económica» (Prost, 1999: 143). La esfera de lo cultural no es ya un derivado de la economía o administrada desde la política, sino que se constituye como campo de estudio que ha sido incorporado de manera importante por las ciencias sociales desde los

años setenta, bajo el paradigma de que «toda historia es, a la vez e indisociablemente, social y cultural» (Prost, 1999: 155).

El consumo de vinos está permeado por esta perspectiva cuando lo entendemos como una práctica cultural —por cuanto conforma el *habitus*—, y porque la bebida, tanto como las consecuencias de sus excesos, ha estado en permanente debate. Este campo de batalla se instituyó a partir de los discursos médicos, legislativos, pedagógicos, morales y religiosos —organizadores de representaciones—, que inciden directamente en las prácticas por la adscripción al modelo o, por el contrario, son visibles en las microrresistencias cotidianas de hombres y mujeres.

En este sentido, compartimos con Gérard Noiriel que:

> Las relaciones sociales están siempre mediadas por significaciones culturales que, a su vez, son producto de las interacciones que relacionan a los individuos entre sí. Los factores culturales se presentan, entonces, como las verdaderas «fuerzas motrices» de la historia y su análisis resulta imprescindible si se quiere llevar a buen término la edificación de una «historia total del hombre» (1997: 147).

De modo que llevar adelante una investigación a partir de la historia cultural supone centrar la atención en las producciones simbólicas, en los discursos, en las condiciones de vida de la gente, en los cuales la vida cotidiana[1] resulta desplegada en un escenario dado. Esta se diferencia, además, del ámbito de lo privado, puesto que se la concibe

> … en el sentido de lo no público, [donde] tal vez se encontraban las claves que podían dar cuenta de las resistencias de los actores a comportarse según el papel que les habían asignado las filosofías de la historia y las teorías de la evolución social. Se descubría que el obrero que no realizaba la revolución que la Historia con mayúscula le había encomendado, no era sólo un trabajador en una fábrica, un ciudadano que votaba, un militante que frecuentaba mítines políticos, sino también una persona en la intimidad de su casa, un parroquiano en un café. ¿Estarían allí, en esos espacios íntimos, en esa sociabilidad no pública, las claves de los comportamientos? (Devoto y Madero, 1999: 11).

> Las nuevas perspectivas suponen cuestionamientos a los abordajes clásicos; en este sentido, Jesús Martín-Barbero cuestiona el marxismo más tradicional, dado quesolo se ocupa de aquellos asuntos que considera «políticos» o politizables. Idea de lo político —y por tanto de lo popular representable— en la que no cabrán más actores que la clase obrera y los patronos, ni más conflictos que los que resultan de la producción —del choque entre el capital y el trabajo— ni más espacios que los de la fábrica o el sindicato. Una visión «heroica» de la política

1 Las investigaciones sobre la vida cotidiana son deudoras de una investigación anterior, plasmada en los dos primeros volúmenes de *Escenas de la vida cotidiana* (2006-2009). El primer tomo fue un homenaje a Silvia Rodríguez Villamil, con base en su obra inconclusa, realizado gracias a intercambios teóricos entre Ivette Trochón, Milita Alfaro, Mónica Maronna, Gustavo Remedi, a quienes agradezco la experiencia, y esta autora (Alfaro y otros, 2006). El segundo tomo de esta colección (Bouret y Remedi, 2009) recoge y amplía para los años veinte esta perspectiva.

> que deja fuera el mundo de la cotidianeidad, de la subjetividad y la sexualidad, tan fuera como quedará el mundo de las prácticas culturales del pueblo: narrativas, religiosas o de conocimiento. Fuera, o lo que es peor, estigmatizada como fuente de alienación y obstáculos a la lucha política (1993: 191).

Y pone el acento en cómo se han revisado estos enfoques, con un redescubrimiento de «lo cultural» no ya como epifenómeno de otras estructuras, sino en su existencia múltiple y activa, como proceso productor de significaciones (Martín-Barbero, 1993: 225 y ss.). Esta perspectiva de investigación supone un desplazamiento entre miradas y disciplinas que complejizan el campo de estudio. Nos lleva a profundizar un abordaje sobre el consumo de alcoholes y la construcción social del individuo alcohólico con aportes de otras disciplinas, que nos proveen proposiciones teóricas para usar de forma transversal en toda la investigación.

En este sentido, una mirada que nos ha ayudado a construir el marco teórico es la de Michel Foucault y las múltiples lecturas posteriores que sus tesis han suscitado. Constituyen un repositorio analítico por demás interesante para explorar aquellas zonas de la realidad en que los individuos encuentran su eventual esfera de libertad, más allá de las restricciones que les imponen los discursos y saberes propios de sus respectivos contextos. Nos referimos a sus trabajos sobre templanza, sexualidad y placeres, que relacionan la intromisión del médico en las cuestiones del cuerpo y la moral, que nos resultan por demás atractivos (Foucault, 1986a). Aun cuando la «sociedad disciplinaria» constituye, sin ninguna duda, uno de los relatos fundantes de la modernidad, es preciso no confundir la lógica del discurso con sus efectos sociales. «Cuando hablo de difusión de la disciplina, no afirmo que los franceses son obedientes», sostiene Foucault (citado en Chartier, 1996: 44), dando un giro a la proposición y sugiriendo que si bien la cultura del panóptico configura un mecanismo clave de organización y control del espacio social, no significa que disciplinara efectivamente a la sociedad. Por el contrario, como señala Roger Chartier,

> hay un «envés» de la historia de los dispositivos disciplinarios, un envés tejido de resistencias, de desvíos, de ilegalidades [...]. Aunque desigual, la partida que se juega entre los procedimientos de sujeción y los comportamientos de los «sujetados» tiene siempre la forma de un enfrentamiento y no la de un avasallamiento (1996: 44).

Esa irreductibilidad de las prácticas a los discursos constituye el principio fundante de toda historia cultural. Precisamente, a la hora de pensar las relaciones que mantienen las producciones discursivas, las prácticas sociales y las representaciones colectivas, la obra de Roger Chartier resulta una referencia imprescindible. Su investigación propone un cambio de enfoque, que tiene su eje en el tránsito «desde la historia social de la cultura a la historia cultural de la sociedad» (1993: 53). En virtud de esa reorientación de la mirada, Chartier reformula las relaciones entre cultura y sociedad mediante el análisis de la interacción conflictiva entre esos tres elementos clave para la articulación del universo social. Ellos son, en

primer lugar, los discursos, entendidos como aquellos textos o enunciados que organizan y modelan la realidad a partir de criterios de verdad que instauran divisiones, dominaciones, disciplinas y mecanismos de control. En segundo lugar, se ubican las prácticas, entendidas como la infinita gama de usos culturales, de «maneras de hacer», en las cuales lo que importa no son las reglas o las normas, sino lo que los sujetos hacen con ellas dentro de los límites que les impone el orden dominante, pero, también, dentro de las posibilidades de uso y de consumo que les ofrece la vida cotidiana. Por último, se encuentran las representaciones, entendidas como imágenes y relatos mediante los cuales los individuos construyen su visión del mundo y organizan los esquemas de percepción que les permiten clasificar, juzgar y actuar (Chartier, 2000: 142).

Interpelamos la historia desde la perspectiva de la vida cotidiana, es decir, poniendo el énfasis en la forma en que hombres y mujeres resuelven su vida, las necesidades sociales y las relaciones que les dan significado. Concretamente nos centramos en las relaciones de hombres y mujeres en el Montevideo del Novecientos y su vínculo con la ingesta de vinos como práctica cultural. El escenario de lo cotidiano adquiere hoy una nueva dimensión en el contexto de los nuevos itinerarios por los que transita la historia social y cultural, que en nuestro país es deudora fundamentalmente de la obra de José Pedro Barrán.[2]

Lo cotidiano surge como observatorio privilegiado para indagar acerca de las maneras en que una comunidad vive y construye su relación con el mundo. Ese redescubrimiento pasa por la incursión en los rituales y rutinas de la vida cotidiana, que proporcionan una cantera inagotable para la búsqueda del acontecimiento, para la exploración fragmentaria de lo individual, para la restitución de lo invisible a nivel macro. Lo cotidiano permite ver la trama de relaciones y conductas que articulan el universo de las resistencias, los *desvíos* a la norma, las ilegalidades e insumisiones.

La vida cotidiana tiene lugar en los espacios que habitamos, de los cuales nos apropiamos, a los que damos un sentido y con los que entramos en una relación sensorial y simbólica —en suma, estética— a partir de las prácticas del día a día. Estos espacios, lo mismo que los objetos que los conforman, se nos presentan como escenarios sensuales (formas, texturas, contextos), poseedores de una serie de cualidades que nos afectan y que califican la forma en que vivimos.

Hacer historia desde la vida cotidiana supone un tipo particular de curiosidad: se trata de privilegiar el plano de la experiencia, de la vivencia personal, de lo

2 Nos referimos a su obra con Benjamín Nahum, *Batlle, los estancieros y el Imperio Británico*, fundamentalmente al tomo I, El Uruguay del Novecientos (Barrán y Nahum, 1979), y a su obra personal *Historia de la sensibilidad en el Uruguay* en sus dos tomos: vol. I: La cultura bárbara (1800-1860) (Barrán, 1989) y vol. II: El disciplinamiento (1860-1920) (Barrán, 1990). Para esta tesis fueron también importantes sus tres tomos de *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos*, vol. I: El poder de curar (Barrán, 1992), vol. II: La ortopedia de los pobres (Barrán, 1993) y vol. III: La invención del cuerpo (Barrán, 1995).

táctico sobre lo estratégico (por cuanto no es plenamente deliberado). Se trata de visualizar las prácticas que son muchas veces rutinarias, irreflexivas y que tomamos por descontado, pero que, por haberse vuelto costumbre, hábito, institución, saber práctico, constituyen un capital cultural heredado. Algunas nociones clave de este enfoque son, por lo tanto, la rutina diaria, los hábitos y las prácticas espaciales, la cultura material, las vivencias, los significados que las personas asignan a sus acciones y decisiones, el mundo de la vida (Bouret y Remedi, 2009).

Para el investigador argentino Fernando Remedi (2006), la contraposición entre temas grandes y temas pequeños desde el punto de vista histórico es falsa. Por tanto, importan los procesos políticos y la alimentación tanto como los temas de la cocina y de la economía, puesto que la alimentación como hecho social total amerita la mirada a través de la cotidianeidad.

Las ciencias sociales abordaron el tema desde diferentes perspectivas. Una propuesta es la de Agnes Heller (1987), que supone la vida cotidiana como una vida enajenada por principio, fundamentada en la repetición y desarrollo de ciertos movimientos o acciones cotidianos basados en la acumulación de la experiencia y la costumbre. Para esta teórica, en este campo se obedece a una lógica de planificación con miras a un mayor rendimiento, en la cual los criterios que organizan la vida cotidiana son los de «mínimo costo y máximo beneficio», ejercidos por un sujeto pragmático que tiene que adquirir el manejo indispensable de habilidades para la manipulación de su contexto.

En tanto que, para Emma León (1999), si la vida cotidiana estuviera regida por los mecanismos generales de la reproducción social, esta no aportaría nada nuevo al cambio, no habría margen para visualizar la resistencia o comprender los fenómenos de ruptura, independencia o autonomía. Esta autora propone activar la observación de la cotidianeidad, entenderla como una *experiencia de apropiación,* en la que se constituyen contenidos conformadores de visiones de mundo, saberes y prácticas, lo que implica también integrar la heterogeneidad para el reconocimiento de lo múltiple.

No obstante, el abordaje desde el escenario de la vida cotidiana no está exento de dificultades metodológicas:

> No hay una vida cotidiana como categoría conceptual universal, sino que las condiciones de diferenciación social de una sociedad van configurando distintos modos de vida, determinada vida cotidiana en cada ámbito específico. De ahí que su estudio no pueda presentarse como un campo de análisis autónomo, un campo que pueda ser inteligible por sí mismo. Los ámbitos cotidianos están impregnados de contenido histórico-social. […] En la medida en que no puede ser definida apriorísticamente, la delimitación de lo cotidiano se presenta como problema a resolver en cada investigación. Como categoría analítica, se distingue de lo no cotidiano en un mismo plano de una realidad concreta. Lo que es cotidiano para algunos sujetos, puede no serlo para otros […]. Resumiendo: lo cotidiano se configura con determinadas características según las condiciones

de cada contexto y, en cada proceso de investigación, nos enfrentamos con el problema de su delimitación en ese contexto específico (Achilli, 1990: 13).

La vida cotidiana es vista en esta investigación como escenario de cruces y articulaciones permanentes entre esas tres dimensiones que propone Chartier: los discursos, las prácticas y las representaciones.

Consumo y vida cotidiana

El análisis de la ingesta de vinos requiere tener en cuenta el lugar del consumo y el lugar del vino como práctica gastronómica y, por tanto, cultural.

Abordar el consumo a partir de la mirada económica, específicamente desde la microeconometría, sería hacerlo desde la teoría del consumidor y sus alcances empíricos. El eje de esta perspectiva asume el accionar de los sujetos como seres racionales que maximizan sus opciones en un marco de escasez de recursos donde, a través de fórmulas matemáticas, se supone que los cambios en las elecciones se deben a cambios operados en el conjunto de oportunidades (Mora, 2002).

Pero esta mirada es parcial. Como respuesta a las deficiencias de la economía para explicar este territorio, la sociología ha desarrollado la sociología del consumo. La base epistemológica está centrada en que el pensamiento económico tradicional parte del supuesto de que los individuos, en función de sus gustos, tienen comportamientos racionales para la adquisición de bienes o servicios, buscando siempre maximizar su utilidad, según su capacidad de gasto. La sociología del consumo problematiza este supuesto, traspasando lo económico para incluir los aspectos sociales y culturales que orientan el consumo, su carácter simbólico como proceso social de construcción de identidad (López de Ayala, 2004: 161-188).

Nos ha sido muy enriquecedora la perspectiva de Michel de Certeau,[3] quien centra su reflexión en la microrresistencia y en los recursos insospechados que la gente ordinaria pone en práctica, que ponen en tela de juicio la frontera de los poderes sobre la multitud. Los resultados de su investigación proponen una manera de pensar las prácticas cotidianas como espacios de libertad. Este investigador coloca la atención en las tácticas silenciosas y sutiles, realizadas en los espacios minúsculos, con un gran respeto por la inteligencia de los más débiles, en las que de alguna forma el orden es burlado y las resistencias dan a las prácticas el estatuto de objeto teórico. Propone descubrir los *modos de hacer* como forma de hacer teoría desde las prácticas, pensar las prácticas de los consumidores desde las tácticas. De Certeau (1979: 42) busca las *combinatorias operativas* que componen una cultura y exhuma los modelos de acción de sus usuarios. Busca las contrapartidas, las formas de hacer de los consumidores como procedimientos populares cotidianos para enfrentarse a la vigilancia (al decir de Foucault). Su interés es diferente

3 La investigación de Michel de Certeau y sus colaboradores Luce Giard y Pierre Mayol tuvo lugar entre 1974 y 1978, y se publicó en 1979 en dos tomos bajo el título *La invención de lo cotidiano*: vol. I: Artes de hacer y vol. II: Habitar, cocinar.

al de Foucault, puesto que se concentra en las formas que adquiere la creatividad dispersa de individuos o grupos atrapados en las «redes de vigilancia».

Para De Certeau (1979), la interrogante principal gira en torno a las operaciones de los usuarios, que prejuzgamos como condenados a la pasividad. Su perspectiva entiende el consumo como el acto de usar, practicar y apropiarse de todo objeto que se produce, en el cual lo importante es el uso y el consumo; el eje de la creatividad cotidiana y el de la formalidad de las prácticas. Para el primero de ellos, sostiene que será en los intersticios que se encuentran entre la producción y el consumo donde exista un espacio de realización diseminada en las maneras de hacer, desplegada en las maneras de emplear los productos. Y es esta forma de emplear los productos la que muestra la creatividad cotidiana, las maneras de hacer que modifican el funcionamiento del espacio.

Las nociones de *consumo*, *apropiación* y *uso cultural* desarrolladas por De Certeau (1979) configuran una contribución para la relectura del pasado desde la perspectiva de las tensiones e interacciones entre hegemonía y subalternidad, entre sistemas de dominación y prácticas culturales. De Certeau (1979) cuestiona la visión que concibe las prácticas como meras reproductoras pasivas de la lógica del sistema, orientando su análisis hacia un variado repertorio de maneras o *artes de hacer* y poniendo el énfasis en la creatividad de esas pequeñas estrategias cotidianas que construyen espacios de libertad y promueven gestos de resistencia no siempre conscientes o deliberados.

El aporte central de sus investigaciones radica no tanto en la reflexión acerca de los mecanismos de *producción* de los bienes culturales, sino en el análisis de los *usos* que la gente hace de esos bienes. De ahí la categórica importancia que De Certeau (1979) asigna a las prácticas cotidianas como ámbito privilegiado para el despliegue de los procedimientos de *apropiación cultural* que, al hacer propio lo ajeno, producen en el objeto apropiado transformaciones, reducciones o agregados que transgreden o modifican su sentido originario y lo convierten en un objeto nuevo (Zubieta y otros, 2000: 76 y ss.).

En *La invención de lo cotidiano*, De Certeau (1979) investiga los problemas de la cultura y la sociedad francesa y aterriza directamente en nuestro objeto de estudio:

> Hay dos alimentos que «acompañan» la comida de principio a fin y se acomodan a cada momento de la serie: el pan y el vino. Forman como dos muros que mantienen el desarrollo de la comida. […] El discurso sobre el pan siempre está en el límite de lo patético, por encima de toda sospecha. El del vino es mucho más matizado y como sobrecargado en su interior por una ambivalencia imborrable: el placer del buen beber tiende siempre hacia el límite de beber en demasía.

Para De Certeau (1979: 175), en cada gesto aparentemente rutinario hay un cúmulo de decisiones que constituyen el entramado de la historia:

bajo el sistema silencioso y repetitivo de servidumbres cotidianas que uno cumple por costumbre [...] se amontona en realidad un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica. [...] En el interés y cuidado que otorgamos a las comidas, en el abanico de placeres que nos permitimos o en las restricciones que nos imponemos, se lee, se traduce en actos visibles, la relación que mantenemos con el propio cuerpo y con el del prójimo.

En el segundo tomo, *Habitar y cocinar*, es donde De Certeau (1979) investiga las maneras de habitar en el barrio y los rituales de la gastronomía en el hogar, la cotidianeidad concreta de las prácticas culturales. Le maravilla el arte de manipular y disfrutar de los alimentos como objetos producidos en el espacio doméstico, de memorias compartidas, en el espacio de la familia. En este sentido, veremos las prácticas de consumo de vinos en lugares de socialización (familia, bares, pícnics, celebraciones, etcétera) y las consecuencias sociales de los «excesos» (alcoholismo y penalización).

Las teorías sociológicas más contemporáneas sobre consumo recuperan el concepto de uso según el cual el consumo es tanto forma (vivencias temporales y espaciales) como estrategias (y, por tanto, las maneras en que un sector vive su posición en la estructura social). Javier Callejo (1995) rescata, por ejemplo, el trabajo de Appadurai (1990).

, en el que la idea de la práctica del consumo es un acto eminentemente social, una práctica relacional, y amplía el concepto al destacar que el consumo participa del proceso de reproducción social, que, como tal, está abierto a transformaciones. El significado de un objeto de consumo está determinado por su uso en la sociedad, por su relación con otras prácticas sociales que lo contextualizan. Para entender los usos es necesario comprender los contextos, las formas de hacer, que están históricamente determinadas. Para acceder a algunos nuevos consumos, se requieren precisas instrucciones de uso, pero, para la mayoría de ellos,

las instrucciones son el resultado de un largo y soterrado proceso de socialización, que abarca desde la familia de origen a la ocupación laboral, pasando por la escuela y otros dispositivos más o menos reconocibles como disciplinarios. [...] Es en la estructura social donde los usos encuentran su principio ordenador [...] (Callejo, 1999: 85).

El principio ordenador para Bourdieu (1998) serían los *habitus*. Incorporar el concepto de *habitus* es trabajar con una herramienta que ya han incorporado varios investigadores para abordar las prácticas de consumo. Según este autor, quien se apropia de determinado bien, tangible o intangible, lo hace no solo desde su condición de clase, sino desde lo que él llama el *habitus*. Sus investigaciones en el campo del consumo, principalmente el cultural, le han hecho concluir que las necesidades culturales están directamente relacionadas con la educación. Las prácticas culturales de frecuentar museos, de estar habituados a la lectura, incluso las preferencias de determinados artistas o escritores —e incluimos aquí las

prácticas gastronómicas—, solo se entienden si se consideran la escolarización del individuo, su origen social y la educación familiar. Lo que predispone a determinados gustos funcionaría como «marcadores de clase» que distancian y distinguen a individuos y grupos, ya que suponen una operación de decodificación que depende de un patrimonio cognitivo, de un código cultural que funciona como capital cultural.

Para este investigador, las clases sociales se distinguen por su posición en la estructura de producción y por la forma como se producen y distribuyen los bienes materiales y simbólicos en una sociedad.

Es decir, en la línea de interrelación de lo económico con lo simbólico, la circulación y el acceso a estos bienes no se explica solo por la pertenencia a una clase social (atravesada por género, raza, época, edad, religión, etc.), sino también por la diferencia que se engendra en lo que se considere como digno de transmitir o poseer. En la medida en que existe una relación entre posición de clase y capital cultural, dos realidades de relativa autonomía, las relaciones de poder se confirman, se reproducen y renuevan. El *habitus* se concibe como el principio generador de las prácticas sociales, el sujeto es entendido como una subjetividad configurada por estructuras sociales objetivas (históricas), que aquel incorpora según el lugar que ocupa en esa estructura. Estudiando las clases hegemónicas, Bourdieu asigna características al gusto aristocrático:

> No existe herencia material que no sea a la vez una herencia cultural, […] cierto «gusto» que no es otra cosa que una relación de familiaridad inmediata con las cosas del gusto; es también la sensación de pertenecer a un mundo más civilizado y más culto; […] es una adhesión inmediata, inscrita en lo más profundo de los *habitus*, […] constituye el fundamento inconsciente de la unidad de una clase (1998: 75).

El *habitus* es generado por las estructuras objetivas y, a su vez, genera las prácticas individuales, al dar a la conducta esquemas de percepción, pensamiento y acción. La clave del cambio radica en que ante contextos diferentes es posible reorganizar las prácticas adquiridas y producir acciones transformadoras. Es así que condiciones de vida diferentes producen *habitus* distintos; las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario.

Las cosas que le resultan interesantes, que le «pertenecen» a un grupo de personas, es el interés por percibirlas como rasgos propios. La diferencia entre las clases sociales en el campo simbólico se establece, más que por la apropiación de bienes, por la forma de usarlos, ya que los mismos bienes pueden ser consumidos (y de hecho lo son) por personas de diferentes clases sociales.

El consumo responde a conductas y hábitos socioculturales. Intentar desentrañarlos nos acerca a entender cómo se seleccionan y se utilizan determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (lugar de adquisición como lugar de interacción y de reproducción

sociocultural donde conviven diversas formas de pensar y vivir) y la manera en que interactúan con ellos.

Este concepto funciona como principio generador de prácticas distintas y distintivas, es decir, importa lo que come, por ejemplo, el obrero, pero, fundamentalmente, importa la forma en que lo come:

> Y es sin duda en los gustos alimenticios donde se encontrará la marca más fuerte e inalterable de los aprendizajes primitivos, los que más tiempo sobreviven al alejamiento o al derrumbamiento del mundo natal y cuya nostalgia se mantiene de forma más duradera: el mundo natal es ante todo, en efecto, el mundo maternal, el mundo de los gustos primordiales y de los alimentos originarios, de la relación arquetípica con la forma arquetípica del bien cultural en el que el prestar un servicio agradable forma parte integrante del placer y de la disposición selectiva hacia el placer que se adquiere en el propio placer (Bourdieu, 1998: 77).

El abordaje no debe interpretar al consumidor como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios (este no es el único factor que importa a la hora de adquirir un bien o un servicio). El consumidor debe ser visto como un sujeto activo (que integra un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida) que establece relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas.

Las reflexiones de García Canclini (1999) toman como punto de partida las dificultades político-institucionales y teóricas para avanzar en el estudio del consumo, situándolo en la cadena que integra como parte del ciclo de producción y circulación de los bienes. Sus investigaciones delinean los posibles abordajes del término *consumo* desde diferentes modelos.

En primer lugar, presenta la perspectiva conductista del consumo, en la cual este queda reducido a una simple relación entre las necesidades y los bienes creados para satisfacerlas. Esta definición está sostenida en dos concepciones: en la concepción naturalista de las necesidades, que desconoce que estas son construidas socialmente y que incluso las necesidades biológicas más elementales se satisfacen de manera diferente en las diversas culturas y en distintos momentos históricos, y en la concepción instrumentalista de los bienes, que supone que estos tienen solo un valor de uso para satisfacer necesidades concretas.

En segundo lugar, delinea los modelos que definen el consumo como el espacio simbólico donde las clases y los grupos compiten por la apropiación del producto social; como lugar de diferenciación social y de distinción simbólica entre los grupos; como sistema de integración y comunicación; como proceso de objetivación de deseos; y como proceso ritual. De la discusión de estos modelos concluye que, si bien cada uno de ellos es necesario para explicar aspectos del consumo, sin embargo, ninguno es autosuficiente.

García Canclini (1999) llega a establecer una perspectiva concordante con la de Mary Douglas y Baron Isherwood, que revela el «doble papel» de las mercancías

«como proporcionadoras de subsistencias y establecedoras de las líneas de las relaciones sociales» (1979: 75). De acuerdo con estos autores, además de por sus usos prácticos, los bienes materiales «son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de una cultura» (1979: 74), con lo cual se destacan los significados sociales de las posesiones materiales.

Desde esta perspectiva, se pone entre paréntesis la utilidad práctica de las mercancías para asumir, en cambio, «que la función esencial del consumo es su capacidad para dar sentido». Al decir que el consumo «sirve para pensar», García Canclini (1995: 3) parte de la hipótesis de que, al seleccionar bienes, el individuo se apropia de ellos y define así lo que considera valioso: «consumir es hacer más inteligible un mundo donde lo sólido se evapora» (16). Por eso, consumir sirve también para distinguirnos de los otros, comunicarnos y pensar. La racionalidad del consumidor será la de «construir un universo inteligible con las mercancías que elija» (: 81). Douglas e Isherwood (1979: 76) consideran el consumo de cualquier tipo de mercancías como una práctica cultural, por cuanto las mercancías sirven para pensar, «sirven para construir un universo inteligible». En forma concordante, García Canclini (1999: 34) define el consumo como «el conjunto de procesos socioculturales en que se realiza la apropiación y los usos de los productos». El consumo, entonces, se entiende como una práctica sociocultural en la que se construyen significados y sentidos del vivir.

Con respecto a Martín-Barbero (1993: 122), su mirada está conectada de alguna forma con la obra de García Canclini, y trata el tema del consumo a través de su elaboración de la categoría de *mediaciones*. Desarrolla una concepción no reproductivista del consumo mediante la reivindicación de las prácticas de la vida cotidiana de los sectores populares, las que no son consideradas meramente como tareas de reproducción de la fuerza de trabajo, sino más bien como actividades con las que los individuos llenan de sentido su vida. Este autor considera el consumo como *producción de sentido*. Pese a que estas prácticas se ubican dentro de un sistema hegemónico, son prácticas del «escamoteo», que buscan burlar el orden establecido. Desde esta óptica, el consumo en los sectores populares será una práctica hecha de ardides y astucias, a través de la cual estos se apropian del orden dominante y lo resignifican.

Martín-Barbero (1993) resalta la dimensión estratégica de la investigación del consumo en un contexto en que la globalización de los mercados se encuentra directamente unida a la fragmentación de los consumos. La importancia estratégica de su investigación reside en proporcionar una comprensión de las nuevas formas de agrupación social, de los cambios en los modos de estar juntos de la gente, y señala el interés por investigar el intercambio en la comunicación entre sujetos en situaciones asimétricas, considerando el proceso de comunicación como pieza clave en las investigaciones de consumo.

La alimentación como práctica cultural

El acto alimentario contiene aspectos de naturaleza empírica, emocional, que motivan el desarrollo de un campo de interés para el conocimiento sociocultural; tiene el potencial de revelarnos la dinámica social que lo contiene. Concebimos la alimentación como una práctica cultural, la cual se ha convertido, en las últimas décadas, en objeto de estudio de las ciencias sociales. Es que no se trata solo de un plato de comida o de una bebida: se trata de dar cuenta de las formas de consumo, las pautas culturales que lo contienen, los lugares de expendio, la accesibilidad, los horarios, los utensilios, los consejos médicos, las normas religiosas y el relacionamiento entre los comensales, lo sagrado y lo profano, el alimento y el placer.

Los antecedentes directos de estos estudios son las crónicas de viajes que se desarrollaron en los siglos XVII y XVIII. Estos estudios quedaron al margen en el siglo XIX, cuando se redujeron al campo de escritos de periodistas y especialistas en literatura gastronómica.

Desde la antropología, si bien los estudios primarios se centraron en culturas exóticas y lejanas, surgen los estudios de alimentación más enfocados en la dieta, como los pioneros de Audrey Richards (1932), en Inglaterra, y de Margaret Mead[4] (1951), en Estados Unidos. En sus años de investigadora como secretaria ejecutiva del Comité de Hábitos Alimenticios del Consejo Nacional de Investigación de la Academia de Ciencias de Estados Unidos (Commitee on Food Habits of the National Research Council), Mead llegó a resultados que la hicieron definir los modos de comer como indicadores de estatus, solidaridad o cambio en los sistemas socioeconómicos.

Más adelante, los trabajos de Roland Barthes (2009a) y de Mary Douglas (1998) tienen la importancia de plantear que las comidas constituyen un sistema de comunicación y un protocolo de imágenes y costumbres que dan cuenta de las estructuras sociales y sus relaciones. Para Douglas (1998) la comida tiene una representación simbólica que le da significado a su entorno; cada cultura califica las comidas como puras o impuras, sagradas o profanas.

Por su parte, Barthes (2009a) analiza algunos mitos de la vida cotidiana en Francia a través de restos materiales, como películas, fotografías, vestimentas o comidas, que se transforman en fuentes que comunican. Según este semiólogo, el vino es todo menos una bebida que sirve solo para apaciguar la sed. Para los franceses es una bebida tótem y, como tal, contiene contradicciones. Puede ser concebido por los trabajadores como «capacitación, facilidad demiúrgica de la tarea» o, en cambio, por los intelectuales como un «vinito blanco» que lo liberará de los mitos (Barthes, 2009a: 44). En todos los casos el vino se comporta como un elemento de integración social que pone a prueba el poder de control, de sociabilidad y «adorna los pequeños ceremoniales de la vida cotidiana francesa»

4 Nombrada por el presidente F. D. Roosevelt para estudiar la escasez de alimentos en la población en 1939.

(2009a: 44). La ebriedad es concebida como consecuencia por los bebedores franceses, nunca un objetivo, porque saber beber es «técnica nacional» (: 44).

En la disciplina histórica, fue recién con los fundadores de la escuela de los Annales cuando se volvió a poner el énfasis en estas investigaciones, aunque restringidas a la historia de la vida material,[5] puesto que aún se consideraba como un tema menor la historia del gusto y de las prácticas culinarias. En la década de los setenta, los historiadores solo se interesaron por la perspectiva nutricional de la alimentación, por lo que produjeron resultados bastante pobres. El eje estaba centrado en la importancia del pan, del vino o de las carnes en la dieta alimenticia, determinada mediante el uso de fuentes como estadísticas o libros de cuentas que informaban sobre alimentos comprados —pero no consumidos—, lo que daba resultados poco interesantes. Los procesos de renovación de los estudios históricos hicieron desplazar el interés desde lo económico hacia lo cultural, la vida cotidiana y la cultura material.

En esta línea, Fernand Braudel (1984) sostiene que la vida cotidiana debe entenderse como los procedimientos, las técnicas y las viejas recetas que se utilizan para la solución de los problemas, sin que esto sea concebir la vida cotidiana como algo inmóvil. Esta perspectiva ayudó a cambiar el enfoque de los objetos a las relaciones que los hombres y las mujeres tenían con estos y sus significados.

Jean-Louis Flandrin (1987: 42) propuso que la historia de la alimentación fuera parte también de la historia del arte, la historia religiosa, la económica, la social y la política. La gastronomía supone así el análisis de los sistemas de valores que están detrás de las categorías de lo comestible, lo bueno o lo malo. Esta perspectiva se sustentó en el hecho de que en el interior de este complejo entramado de alimentos y bebidas, el vino no debe ser considerado solamente como un líquido que acompaña las comidas o completa las necesidades energéticas. El vino se constituye como un elemento social significativo, como un aspecto más de la definición del estatus de quien lo consume, y su ingesta puede significar, además, un placer estimulante.

En esta nueva perspectiva, los temas de la vitivinicultura son un fenómeno historiográficamente reciente. Si bien es posible el abordaje desde la historia económica, la historia empresarial o de los trabajadores, el vino es un elemento de relación social, y la cultura del vino está relacionada con la gastronomía como alimento, pero también con la literatura, las artes plásticas, el diseño, la música, la salud, y, especialmente, integra los *habitus* en la vida cotidiana.

El tema de la alimentación cobra en la actualidad una gran importancia ante el temor por la escasez mundial de los alimentos, lo que ha generado desde 1974 la celebración de la Cumbre Mundial de la Alimentación, que trata la seguridad alimentaria vinculada con el desarrollo social, económico, la globalización y la preservación del medio ambiente. Las dimensiones de la seguridad alimentaria

5 Con excepción de las de Jean-Paul Aron y Roland Barthes, según Flandrin (1987).

(disponibilidad, estabilidad del suministro, acceso y consumo) delimitan ámbitos de acción en los procesos de producción de alimentos y de su comercialización a través de legislaciones y marcos regulatorios específicos. A este estado de situación se suman las investigaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS) en lo que se llamó en 1989 el proyecto Monica (Monograph and Multimedia Sourcebook), que encontró que las tasas de mortalidad por enfermedades cardiovasculares en Francia eran mucho menores que en otros países industrializados, lo que se conoció luego como la *paradoja francesa.*[6]

El discurso médico

Si bien el concepto de *alcoholismo crónico* fue objeto de estudio científico por Magnus Huss recién en 1849, la problematización con respecto a las consecuencias del consumo de alcohol es casi tan vasta y antigua como la historia de la vitivinicultura. Del otro lado de la tradición dionisíaca o del culto a Baco, hay una mirada desde la moral cristiana que se proyecta hasta el presente. Sin ceder a la siempre tentadora obsesión por los orígenes, consideramos pertinente detenernos en la construcción del modelo de abstención griego como comportamiento y su inscripción posterior en la moral cristiana (virtuoso es aquel capaz de apartarse del placer, como una tentación), por las connotaciones que tiene en las representaciones y prácticas de los inmigrantes.

El pensamiento griego ubica en un mismo campo de análisis lo que denomina *excesos*, ya sean estos referidos a la sexualidad o a la alimentación. Cuando Foucault (1986a) analizó lo que estructuraba la experiencia moral de los placeres sexuales en la Antigua Grecia, problematizó el campo de reflexión en relación con la moral sexual, vinculándola con las prácticas alimentarias. Dejó de manifiesto la visión de que la intemperancia no es otra cosa que el exceso, y el desafío para el pensamiento clásico era cómo dominarlo:

> Que la actividad sexual aparezca bajo la especie de un juego de fuerzas establecidas por la naturaleza, pero susceptibles de abuso, la acerca a la alimentación y a los problemas morales que esta pueda plantear. Esta asociación entre la moral del sexo y de la mesa es un hecho constante en la cultura antigua. […] Los interlocutores de *La República*, cuando tratan de la educación de los guardianes, están de acuerdo en que la templanza, la *sophrosyne*, exige el triple dominio de los placeres del vino, del amor y de la mesa. […] Los platillos, los vinos, las relaciones con mujeres y muchachos constituyen una materia ética análoga; ponen

6 Este hecho se daba a pesar de que el consumo de grasas saturadas y los niveles de colesterol plasmático eran similares en estas poblaciones. La *paradoja francesa* partió de la investigación sobre la dieta de los franceses llamada *mediterránea*, que es rica en frutas, verduras y vino. De aquí surgió el papel clave del consumo moderado de vino, especialmente del vino tinto, que contiene ciertas sustancias con capacidad antioxidante, como los denominados *polifenoles*, favorables en la prevención cardiovascular.

> en juego fuerzas naturales pero que siempre tienden a ser excesivas (Foucault, 1986a: 50-51).

Para los griegos, los excesos de las pasiones —vinculados con la bebida, la comida, el sexo— debían ser moderados por la inteligencia, siendo la mayor victoria la que se obtiene sobre el dominio de uno mismo y constituyéndose así el sujeto moral con una estructura de virilidad. Este dominio pautaba tanto los tiempos de procreación como la dieta alimenticia, instaurando una técnica de la vida que buscaba distribuir los actos de forma más adecuada en la naturaleza y construyendo un marco de análisis común para los males del cuerpo y del alma, vinculación que constituirá una relación de larga duración entre medicina y moral (Foucault, 1987: 53).

Esta moral, a la vez, introduce la participación del médico en cuestiones del cuerpo y de comportamientos sexuales, es decir, en la mesa y en la cama. En un análisis posterior, Foucault volvió sobre este tema:

> Según una tradición que se remonta muy lejos en la cultura griega, la inquietud de sí está en correlación estrecha con el pensamiento y la práctica de la medicina. Esta correlación antigua tomó cada vez más amplitud. Hasta el punto de que Plutarco podrá decir, al principio de los *Preceptos de salud*, que filosofía y medicina tratan de «un solo y mismo campo». [ ] A partir de este concepto común, ha podido constituirse un marco de análisis válido para los males del cuerpo y del alma (1987: 53).

En la Europa del siglo xvi, el virtuosismo no era un modelo que imitar, al menos en los sectores populares. Braudel afirma que

> el alcoholismo aumentó por doquier: así por ejemplo en Valladolid, donde el consumo, a mediados de siglo, llegó a 100 litros por persona y año; en Venecia, donde la Señoría se vio obligada, en 1598, a castigar de nuevo con rigor el alcoholismo público; en Francia, donde Laffemas, a principios del siglo xvii, se mostraba terminante sobre este punto. Ahora bien, esta extendida embriaguez de las ciudades nunca exige vino de calidad; en los viñedos abastecedores se incrementó el cultivo de cepas vulgares de gran rendimiento. En el siglo xviii, el movimiento se extendió incluso al campo (donde las tabernas arruinaban a los campesinos) y se acentuó en las ciudades. El consumo masivo se generalizó. Es el momento en que aparecen triunfalmente las *guinguettes* a las puertas de París, fuera del recinto de la ciudad, allí donde el vino no pagaba las ayudas, impuestos de cuatro sueldos de entrada por una botella que intrínsecamente no vale tres […]. El consumo en París, en vísperas de la Revolución, es del orden de 120 litros por persona y año, cantidad que no es, en sí misma, escandalosa. En realidad, el vino se convirtió en una mercancía barata, en particular el vino de baja calidad. Su precio bajaba incluso, relativamente, cada vez que el trigo se encarecía en exceso (1994: 18-19).

A falta de pan, ¿las políticas estatales y la regulación de los precios buscaban mejorar la calidad de una dieta calóricamente pobre? ¿Se inducía así al alcoholismo?

A comienzos del siglo xix, Honoré de Balzac (2010),[7] en una de las mejores descripciones de época, se refirió a los daños del alcohol y, sin distinguir tipos de bebidas, las consideró a todas responsables por «degenerar la raza», incluyendo uno de los términos del debate que permeó el discurso médico. Para De Balzac, el alcohol

> envilece la generación; de ahí la ruina de tantos países. Una generación no tiene derecho a degradar a la siguiente. […] El destino de un pueblo depende de su alimentación y de su régimen. […] El aguardiente destruyó a las razas indígenas. La uva fue la primera en revelar las leyes de la fermentación […]. El vino, su producto inmediato, es el más antiguo de los excitantes; por eso, hablaremos de él en primer lugar. Por lo demás, el espíritu del vino es aquel que mata a más gente en la actualidad. […] La embriaguez pone un velo sobre la vida real, acalla los dolores y las penas, adormece el intelecto. […] En vez de activar el cerebro, el vino lo embota (2010: 14, 15, 21 y 29).

Denunció enfáticamente la incorporación de cinco sustancias que habían revolucionado la economía humana y que, dada su expansión horizontal en las poblaciones modernas (¿globalización?), la pusieron en «riesgo»: aguardiente o alcohol, azúcar, té, café y tabaco. El temor al «contagio» social es lo que articula un pensamiento centrado en que la humanidad busca la satisfacción de sus necesidades, en el que

> nuestros órganos son los ministros de nuestros placeres. […] Todo exceso se funda en un placer que el hombre quiere repetir más allá de las leyes ordinarias promulgadas por la naturaleza. […] Cuanto más civilizadas y tranquilas son las sociedades, más avanzan en el camino de los excesos.[…] el espíritu del vino es aquel que mata más gente en la actualidad (De Balzac, 2010: 9-11, 15 y 22).

También Jean-François Revel, en su *Historia literaria de la sensibilidad gastronómica*, pone el acento en la vinculación entre gastronomía y sexualidad, aunque desde otra mirada: «sé que, igual que en la sexualidad, la alimentación es inseparable de la imaginación» (1996: 25).

A su vez, Jean Anthelme Brillat-Savarin (2001: 53-55), en la obra que los críticos consideran el tratado de gastronomía más espiritual escrito sobre el arte de comer (Luján, 2001: 11), definió la gastronomía y dedicó también unas líneas a los excesos del consumo:

> [La gastronomía es] el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. […] se ocupa también de las bebidas que destinamos para nuestro uso, teniendo en cuenta el tiempo, el clima y los sitios donde nos hallamos. Enseña a prepararlas, a conservarlas y, sobre todo, las presenta con orden tan bien calculado que resulta un placer siempre creciente que va aumentando de continuo hasta que llega al límite donde termina el goce y tiene principio el abuso.

---

7 Honoré de Balzac (1799-1850).

Entender el debate de concebir el alcoholismo como vicio o como enfermedad solo es inteligible bajo la variable de *lo moral*. Si el consumo de bebidas alcohólicas es voluntario, quien se alcoholiza estará expuesto a ser considerado moralmente como un *vicioso* en lugar de como un enfermo. En este paradigma, el alcoholista es un vicioso a quien moralistas y legisladores deberán *corregir*, al menos hasta que se separe la moral de la jurisdicción médica. Sobre estas relaciones en el Uruguay del Novecientos trata el capítulo 4.

1.4.1 El *descubrimiento* del alcohólico

Para que el alcoholismo —como problema— se constituyera en campo de investigación psiquiátrica, pasó algo más que mucha agua bajo el puente.[8] Hasta comienzos del siglo XIX, la medicina no mostró especial interés por los efectos patológicos del exceso de ingesta de alcoholes, salvo la descripción de cuadros patológicos (delírium trémens, cirrosis, etc.), y se consideraba la embriaguez como un problema moral, más que como una enfermedad. La ruptura más significativa tuvo lugar en el último tercio del siglo XIX, cuando se produjo una patologización del alcoholismo propulsada por la burguesía decimonónica.

Fue en 1849 cuando el médico sueco Magnus Huss, tras observar a bebedores del Hospital de los Serafines, de Estocolmo, estableció como nexo entre diversas enfermedades el consumo de alcohol, y empleó el término *alcoholismo* en sustitución al de *embriaguez* y al de *borrachera* (Campos Marín, 1999). En 1852, también describió el «alcoholismo crónico» (Campos Marín y Huertas, 1992). Unos años más tarde, en 1857, Bénédict Morel formuló la teoría de la degeneración de la raza, según la cual el principal motivo de dicha degeneración era el alcoholismo, hecho que lo convirtió en plaga social y por el que la borrachera pasó a ser un «vicio asqueroso». Al poco tiempo surgió una serie de estudios sobre las alteraciones psicofísicas ocasionadas en el individuo por la ingesta excesiva de alcohol, las que llegaron a constituirse en una preocupación de primer orden para la psiquiatría.

En el debate sobre considerar el alcoholismo como *vicio* o como *enfermedad*, fue ganando progresivamente la visión del etilismo crónico como enfermedad social, y, por tanto, este ameritaba medidas preventivas y de control social.

8 El fenómeno del alcoholismo es un objeto de estudio científico desde hace un siglo; sin embargo, ya en la Antigua Roma, Séneca estableció cierta diferenciación entre un ebrio y una persona dependiente del alcohol. En el siglo XIV, en Inglaterra, Geoffrey Chaucer llegó a conclusiones semejantes. A finales del siglo XVIII en Estados Unidos, Benjamín Rush definió la *ebriedad habitual* como una enfermedad causada por los licores espirituosos. Para Rush, el alcohol era la causa de los problemas que traía como consecuencia la pérdida del control y su única cura era la abstinencia. Esto trajo como resultado que en 1841 se fundara el primer hospital para «ebrios» en Estados Unidos y que se editara una revista especializada entre 1876 y 1919, año en que fue prohibido el alcohol en ese país. No obstante, en la década del treinta, el surgimiento de Alcohólicos Anónimos, que concebía el alcoholismo como enfermedad, impulsó los estudios científicos en este campo (Sánchez y Fernández, 2007).

Las investigaciones de Ricardo Campos Marín y Rafael Huertas (1992) sobre cómo se produjo en la España del siglo XIX el proceso del degeneracionismo psiquiátrico en cuanto a su aplicación al problema del alcoholismo y su impacto en la salud pública nos han sido muy útiles. Para estos autores, la constatación médica de que el alcoholismo producía alteraciones de orden psíquico y el establecimiento de las vinculaciones entre la intoxicación etílica y la degeneración[9] constituyeron un escenario perfecto para que el alcoholismo ocupase un lugar excepcional en la preocupación científica y clínica de los médicos positivistas. El alcoholismo se convirtió, para los médicos de la época, en un camino inexorable para la degeneración de los individuos y, por ende, de la raza. Los médicos españoles recogieron la línea de pensamiento de los médicos franceses, afirmando que el alcoholismo podía transmitir a través de la herencia «toda clase de alteraciones del sistema nervioso [...]; los torpes, haraganes, viciosos, egoístas, coreicos, epilépticos, locos morales, dipsómanos, erotómanos, lipemaniacos, imbéciles, idiotas y criminales son los tipos frecuentemente observados».[10]

Es que la narrativa médica que definió el alcoholismo como enfermedad fue construida bajo el dogma que consideraba el consumo de bebidas alcohólicas como un vicio ligado a comportamientos antisociales, en el que prima el discurso moral sobre el discurso científico. La construcción discursiva del sector ilustrado de la sociedad española (criminólogos, médicos, empresarios, higienistas, filántropos) fue sustentada en la visión del bebedor inmoral y en el autocontrol del abstemio, por la que se condena moralmente la figura del borracho y sus efectos en el orden social.

Es posible fechar en la segunda mitad del siglo XIX el proceso de medicalización de la reacción antialcohólica, visible en la transformación terminológica referente a los problemas derivados del consumo. Se pasa de usar las palabras *borracho*, *embriaguez* y *ebriedad* (con carga moral) a utilizar los términos médicos de *alcoholismo* y *alcohólico*. Pero estos parámetros científicos fueron aunados a los prejuicios sociales sobre el consumidor de bebidas alcohólicas, por los cuales el alcoholismo era considerado una plaga social más que una enfermedad.

La elite ilustrada interesada en la eficiencia económica y en la idea del progreso social[11] asoció el consumo de bebidas alcohólicas con las clases populares y especialmente con la clase obrera. Lo ligó a conductas antisociales, al ausentismo

9 Las teorías de degeneración fueron formuladas por B. A. Morel en 1857. El alcoholismo y la herencia biológica se convirtieron en causas degenerativas, y surgió así la teoría de que el alcoholismo podía heredarse (ver autores franceses como Valentin Magnan o Paul Maurice Legrain (en Campos Marín y Huertas, 1992: 126).

10 Piga, A. y Marioni, A. (1904). *Las bebidas alcohólicas. El alcoholismo*. Barcelona, s/e., pp. 142-143

11 Concepto relacionado con la Modernidad y con la evolución social que, a pesar de sus diferencias, tienen en común entender el invariable camino de la historia hacia un final: «La idea del Progreso humano es, pues, una teoría que contiene una síntesis del pasado y una previsión del futuro. Se basa en una interpretación de la historia que considera al hombre

laboral, la criminalidad, la locura y la miseria, todo lo contrario a la optimización de los rendimientos.

La moralización de las costumbres no era solamente un criterio altruista, sino que respondía al control del ocio y la educación como nuevas formas de organización capitalista. Los valores burgueses que se querían imponer tenían que ver con el ahorro, el trabajo, la austeridad y el autocontrol, que evidentemente el alcoholismo amenazaba.

Los médicos dotaron al discurso antialcohólico de una cobertura científica. Campos Marín (1999) sostiene que esto no es una excepcionalidad de la medicina española, sino que responde a la escasez de investigación científica al respecto. Recién en el último cuarto del siglo XIX se comenzó a entender el alcoholismo como enfermedad social y a vincularlo con las condiciones de vida de los trabajadores (vivienda insalubre, mala alimentación, largas jornadas laborales, carencia de alternativas de ocio, miseria). Y como esto afectaba el orden social, se relacionaba el problema del alcoholismo con la prostitución, la criminalidad, la vagancia, la locura, etcétera. En 1890 el degeneracionismo fue una preocupación fundamental entre los médicos y un argumento principal de la lucha antialcohólica.

El alcohólico fue considerado un individuo peligroso para el orden social, hecho que legitimaba científicamente su atención en manos de la psiquiatría y de la criminalística. Los médicos interesados en el problema del alcoholismo no fueron los psiquiatras, sino los higienistas, que lo concebían como una enfermedad social con consecuencias desastrosas para la raza, y los médicos forenses, que en sus explicaciones vinculaban delincuencia con alcoholismo. En el caso del doctor José Ubeda Correal,[12] médico higienista de salud pública, si bien se interesó por los aspectos sociales del alcoholismo, su explicación queda entrampada en la visión biologicista cuando habla de la herencia, convencido de que la transmisión de la enfermedad introducía el germen de la degeneración de la raza en la población.

De todas formas, Campos Marín y Huertas (1992) afirman que la lucha antialcohólica en la España de la Restauración no tuvo una estrategia de política sanitaria exitosa para intervenir en el problema de la salud pública. Hubo algunas iniciativas, pero a nivel teórico, dado que las sociedades de temperancia no proliferaron como en otros países. Las iniciativas de crear asilos para bebedores respondieron más bien a la teoría de la protección del enfermo, entendiendo que la sociedad tenía el derecho y el deber de defenderse de los peligros que este le pudiera ocasionar. Los intentos de limitar el funcionamiento de despachos de bebidas alcohólicas chocaron con intereses de poderosos monopolios vitivinícolas

caminando lentamente […] en una dirección definida y deseable e infiere que este progreso continuará indefinidamente» (Bury, 1971: 16).

12 En 1901 recibió el Premio de la Sociedad Española de Higiene por su memoria *El alcoholismo. Sus efectos en el individuo y en su descendencia: su influencia desmoralizadora en la sociedad y en la familia. Consejos y medios para combatirlo y desterrarlo* (Madrid: s/e, 1901).

y taberneros españoles. La lucha antialcohólica no pasó de buenas intenciones y discursos.[13]

Si bien el concepto de *degeneración* alude a un contenido emocional negativo, es un concepto peyorativo de rechazo. Esta perspectiva analítica permite avanzar entre los discursos y los modelos hegemónicos propuestos, descubriendo intersticios para visualizar prácticas que brindan señales discordantes de lo normativo y dan cuenta de los márgenes de acción cotidianos. En este sentido, se acepta socialmente el consumo de bebidas alcohólicas como un aspecto cultural innegable, enmarcado por el desacuerdo entre los médicos en cuanto a la gravedad de la enfermedad alcohólica y amparado por la escasez de estadísticas al respecto (Campos Marín, 1993).

La ambivalencia discursiva entre los médicos puede surgir de la posibilidad que brindan los alcoholes —especialmente los vinos— de ser empleados como elemento terapéutico. El investigador Xavier Castro (2002) analizó para España los beneficios del consumo de vinos según los galenos y su uso en la medicina popular. Nos interesa especialmente esta perspectiva puesto que entendemos que la población inmigrante en Uruguay trajo consigo estas prácticas.

Para Castro (2002: 310), la tesis de la medicina oficial, a partir de la Escuela de Salerno, consideraba que el mejor vino era una bebida sana y causante de buenos «humores». Fue en esta teoría fundante que el doctor Monlau (1870; citado en Castro, 2002: 311), maestro higienista de gran influencia, basó su prédica. También el médico municipal del Ferrol, Pastor Nieto Rodríguez (1895, citado en Castro, 2002: 312), en su informe de 1894, declaró que para el trabajador el vino era un «tónico reparador a la par que digestivo». Y este paradigma continuó al menos hasta 1908, cuando aparece en *Prácticas Modernas é Industrias Rurales* (1908; citada en Castro 2002: 313), publicación especializada en cuestiones agrícolas, la siguiente argumentación:

> El vino, lo consideran los médicos en su aspecto higiénico como una bebida de cualidades beneficiosas. Su acción la refieren á los órganos de la digestión, al sistema nervioso, á su influencia en las grandes secreciones y á la nutrición. Ingerido en cantidades moderadas, la ligera excitación nerviosa que provoca, sobre todo en el sistema nervioso central, es altamente beneficiosa, como igualmente su influencia en las grandes secreciones, por sus efectos diuréticos y sudoríficos (Castro, 2002: 313).

Argumentación que se repite hasta la década del treinta en los tratados de medicina popular, como en la publicación dirigida por el doctor Saimbraum y reputados médicos higienistas, quienes señalaban más detalles y diferencias entre tintos y blancos. En su tratado se consideraba que el vino blanco era más excitante que el tinto por tener mayor grado de alcohol y que los tintos eran causantes de

13 Ver específicamente Campos Marín (1993).

estreñimiento.[14] Visión que de alguna manera compartía el doctor Monlau, para quien el vino nuevo causaba irritaciones gastrointestinales, y la embriaguez por su ingesta excesiva producía indigestión. Monlau (1870, citado en Castro, 2002: 324 recomendaba que «el vino higiénicamente potable debe tener por lo menos un año», y sugería tener en cuenta las horas de su consumo y la temperatura. Para este higienista, el vino caliente era más peligroso que a temperatura natural, contraviniendo la tradición popular del uso del vino caliente como remedio casero sobre todo en los inviernos.

Sin embargo, su uso medicinal fue más amplio. El vino fue usado popularmente y recomendado por algunos médicos higienistas como tónico reconstituyente en convalecientes, para desinfectar heridas, como elemento higiénico para evitar infecciones o luego de un parto. Estas prácticas sobrevivieron al menos hasta 1920, año para el que Castro recoge el testimonio de la práctica, aparentemente extendida en Pontevedra, de incluir en la dieta de enfermos «vinos muy puros y de poca graduación» (2002: 336.

El alcoholismo: un problema individual y social

El *problema del alcoholismo* se ha manifestado en diferentes sociedades con diversa potencia. Si bien el consumo excesivo de alcohol evidencia un factor negativo para las comunidades por las consecuencias en la esfera laboral, familiar y social, también hay elementos que son valorados como positivos por hombres y mujeres. En vastos sectores de la población el consumo de alcoholes es algo que *vale la pena hacer*, y ello nos interpela en esta investigación.

Para la psicoanalista argentina Beatriz Cortés (1988), el consumo de alcohol cumple múltiples funciones según los diversos contextos y épocas para los diferentes sectores y culturas. Estas pueden ser psicotrópicas, terapéuticas, alimentarias, calóricas (físicas y sexuales), de cohesión e integración, de sociabilidad, de diferenciación social, de identificación, de revitalización cultural, de control social-político-económico, de cuestionamiento, de transgresión, de desinhibición, de «válvula de escape», de adaptación a situaciones de cambio, económico-productivas, ocupacionales, de expansión de la conciencia, de placer o de entretenimiento.

Cortés reconoce algunas funciones «positivas», en lo que refiere a mecanismos de reciprocidad, y otras «negativas», relacionadas con la criminalidad: «ambas deben ser descritas y analizadas a partir de la estructura social que les da significación colectiva y subjetiva» (1988: 158). Al analizar el uso del alcohol en ceremoniales cotidianos como principal mecanismo de cohesión social, pero también como causa de mortalidad temprana, esta psicoanalista destaca que la primera teoría antropológico-social sobre el alcoholismo fue la de Horton en 1943, quien sostenía que el consumo colectivo de alcohol tenía como finalidad la

14 *Doctor Saimbraum: Tratado popular de medicina,* Barcelona, Hymsa, 1935, p. 160, citado en Castro, 2002: 313.

reducción de la ansiedad colectiva, basado en los fundamentos teóricos del culturalismo antropológico y del psicoanálisis.

La teoría que relaciona ansiedad y alcoholismo, predominante en el primer tercio del siglo xx, estaba fundada en la hipótesis de que la intoxicación etílica provocaba un efecto de desinhibición. Se atribuye la mayor parte de la criminalidad en los estratos bajos a la acción del alcohol. La abstinencia fue la contracara, ya fuera impulsada por los discursos médicos, las ligas de templanza o los trabajadores organizados. Se construyó una teoría fundada en el sentido común por la cual todo era explicable y demostrable empíricamente.

Sin embargo, creemos que la embriaguez no necesariamente conduce a determinadas conductas, como por ejemplo la agresión. Las conductas que emergen con la alcoholización tienen que ver con los límites y las posibilidades a transgredir, y son producto de las condiciones culturales, y no del alcohol en sí. La agresividad, entonces, sería más bien un resultado de las estructuras ideológicas, económicas, sociales y políticas dominantes en una sociedad. La explicación de los comportamientos no está en el objeto en sí (alcohol), sino en el contexto (condiciones de vida). Las alteraciones que produce el alcohol no están en discusión, lo que se cuestiona es que los cambios fisiológicos expliquen la *moral* individual o colectiva de los alcoholizados. Es decir, la desinhibición que produce el alcoholismo posibilita permisividades donde la norma de determinadas sociedades prohíbe algunos comportamientos. En este sentido, compartimos esta perspectiva para el análisis de los sectores urbanos del Novecientos.

La tesis de Pablo Sánchez León (1999) propone que en los países europeos la cuestión de la salud pública fue una variable usada por los viñateros (quienes promovían el vino natural), que disputaron la reorganización de la sociedad civil junto con otros movimientos cuya bandera era la moralización de la sociedad (movimientos de templanza y sindicatos):

> En efecto, la cuestión de la salud pública se había introducido lenta pero sostenidamente en el eje de una parte importante de las políticas sociales del Estado liberal. En un ambiente de emergente antialcoholismo en la cultura social europea y española, la bandera de la higiene social era el recurso probablemente más determinante para asegurar a los viticultores el avance de sus propuestas discriminatorias hacia los alcoholes fuertes (Sánchez León, 1999).

En Europa —concretamente en España, desde mediados del siglo xix— los médicos consideraron los efectos del consumo de bebidas alcohólicas en los individuos como una enfermedad denominada *alcoholismo*. Pero cuando el saber médico incorporó nuevos parámetros científicos, incluyó también los prejuicios sociales tradicionales sobre el consumidor de bebidas alcohólicas. Por tanto, en un mismo discurso se aunaron las visiones del fenómeno como un vicio individual asociado a desórdenes sociales —vagancia, inmoralidad y crimen— y, al mismo tiempo, como una patología. El problema del alcoholismo se convirtió en un problema de salud pública y de orden social. De ahí que gran parte de la

dimensión del alcoholismo como enfermedad social fuera vinculada con los problemas de la clase obrera y sus condiciones de vida, lo que justificó el despliegue de medidas moralizadoras. Incluso desde las filas socialistas, la imagen del obrero borracho fue una preocupación constante en la prédica del Partido Socialista Obrero Español (PSOE) (Campos Marín, 1998).

Una de las modalidades más exitosas de materialización de estos conceptos en las sociedades americanas del Novecientos fueron las prácticas higienistas, especialmente visibles en la creación de las ligas de templanza. Estas eran organizaciones de la sociedad civil reunidas en lo que se conocía como *ligas antialcohólicas,* sostenidas en el discurso médico higienista, al mismo tiempo que este las necesitaba como proyección de su saber.

El paradigma de la prohibición del consumo de alcoholes durante el siglo XX fue sin dudas el prohibicionismo en Estados Unidos, llevado adelante entre 1919 y 1933. La búsqueda de la abstención, que orientó este proceso, fue impulsada por las campañas de líderes cívicos y religiosos apoyados por empresarios interesados en la abstención como medio para lograr la mejor productividad de sus trabajadores. Pero no fue sencillo de implementar y las burlas al sistema han sido profusamente investigadas. Nos importa, en este sentido, más bien la mirada de cómo lo vivió la población, dado que, según las crónicas, el 1.º de julio de 1919 fue recordado como un día «nefasto» por la sanción de la ley que prohibía la venta de licores espirituosos:

> ¿Nueva York seca? […] ¡Era inadmisible! En los cafés y restaurants de Broadway\ circula el vino y su cohorte de bebidas espirituosas abundante y torrentemente. […] Naturalmente que esta tan odiada determinación del Congreso no se metía con los vinos de mesa y la cerveza […] La población cuando supo que se pensaba suspender el expendio de vino, y especialmente de la cerveza, se indignó […] En todas partes se oían quejas…[15]

De orígenes protestantes, estas campañas se reformularon gracias a la creación de la Women's Christian Temperance Union (Saenz Royner, 2004: 147).

El análisis de este proceso resalta la importancia de haber colocado el tema del consumo de alcoholes en la órbita de la salud pública, haciendo intervenir al Estado como garante del bien común. El denominado *problema social del alcohol* pasó a primer plano, y el Estado pasó a ocupar un lugar junto a los movimientos por la temperancia, iglesias, sindicatos, escuelas públicas y otras organizaciones en un mismo escenario. En toda América del Sur surgieron organizaciones de temperancia de similares características a las norteamericanas, principalmente en los centros urbanos más fuertes de Argentina, Chile y Uruguay, con apoyo de la Iglesia católica.

A partir de mediados del siglo XX, comenzaron a proliferar investigaciones desde las ciencias sociales además de desde las médicas. La tesis final de Herman

15 *Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, n.º 47, 1920.

C. Kruse (1958), para su título de asistente social, trata de la participación del servicio social en la terapia del alcoholismo como enfermedad. Su hipótesis supone que el alcoholismo fue considerado un vicio hasta que un grupo de médicos y psiquiatras norteamericanos (vinculados con el Laboratorio de Psicología Aplicada de la Universidad de Yale) demostró que era una enfermedad y la OMS, en su Informe Técnico n.º 48, aprobó este concepto en el año 1952.

En la actualidad, se llama *alcoholismo* o *síndrome de dependencia al alcohol* a una enfermedad resultada de los «problemas recurrentes asociados al hecho de tomar alcohol»,[16] y caracterizada por el deseo insaciable y compulsivo de beber, la pérdida de control y la dependencia física. El alcoholismo, más que con el tiempo, la cantidad o el tipo de alcohol que se consume, tiene que ver con la necesidad incontrolable de beber.[17]

Contemporáneamente, si bien existe consenso sobre qué se considera una bebida alcohólica (tanto destilada como fermentada), surgen discrepancias con respecto a lo que se considera un alcoholista y a las cantidades «tolerables» de ingestas alcohólicas:

> El uso moderado del alcohol —hasta dos tragos por día para los hombres y hasta un trago por día para las mujeres y personas mayores (la medida normal de un trago es una botella de 12 onzas de cerveza o bebida a base de vino (*wine cooler*), un vaso de 5 onzas[18] de vino o 1,5 onzas de licor de 80 ºC prueba)— no es dañino para la mayoría de los adultos.[19]

El discurso médico más amplio acepta que el organismo humano tiene una capacidad limitada para metabolizar el alcohol y que, cuando esta se supera, el alcohol alcanza niveles tóxicos en sangre:

> Suponiendo una dieta calórica de 3.000 cal/día, el límite de seguridad se sobrepasa si se ingiere:
> 100 ml de bebidas alcohólicas de alta graduación (50 %);
> 500 ml de bebidas alcohólicas fermentadas con 10 % de alcohol (vinos);
> 1300 ml de bebidas alcohólicas fermentadas con 4 % de alcohol (cervezas).
> Una ingestión moderada diaria corresponderá hasta un nivel del 20 % del total calórico de la dieta, y [será] excesiva si se sobrepasa este nivel. En ambos casos se llegan a concentraciones tóxicas en sangre (Arce, 1983: 494).

Estos dispositivos señalan las modalidades consideradas saludables y marcan los límites de las ingestas alcohólicas cotidianas. Los excesos quedan fuera del modelo. Se considera que «lo adecuado» o no para la alimentación está relacionado

---

16 National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism (Instituto Nacional de Abuso de Alcohol y Alcoholismo), Estados Unidos, 2003.

17 Actualmente, la Cátedra y el Departamento de Medicina Preventiva y Social de la Facultad de Medicina de la Universidad de la República trabajan el problema del alcoholismo desde la epidemiología y la profilaxis.

18 Una onza equivale a 28,35 gramos. Un vaso de vino son así 141,75 g.

19 National Institute on Alcohol Abuse and Alcoholism (Instituto Nacional de Abuso de Alcohol y Alcoholismo), Estados Unidos, 2003.

con la mirada médica sobre las necesidades energéticas tanto como con los *habitus* (Porrini, 1998: 30).

Entre las causas posibles de la dependencia del individuo al alcohol, las investigaciones del campo psicoanalítico marcan que la sociedad le determina metas al individuo y que «muchas de estas aparecen como lejanas y hasta inalcanzables y significan una causa de ansiedad y frustración» (Arce, 1983: 497). Cuando estas metas no se alcanzan, la exigencia puede llegar a ser insostenible para el individuo, impulsándolo a refugiarse en el alcohol. Esta presión individual se vuelve anomia social y provoca individuos enfermos.[20]

Las prácticas médicas muestran una forma nueva de relacionamiento con el problema del alcohol y una reacción diferente ante el peligro que supone el alcoholista. Aunque continúa siendo considerado un sujeto «peligroso», las comparaciones son hechas con *otros peligros* (drogas y tabaco). En Uruguay, el seguimiento en los pacientes ha demostrado también que el alcohol es la principal droga de inicio.[21]

Análisis de la imagen

Uno de los abordajes necesarios para tratar el consumo de vinos está estrechamente relacionado con la publicidad. Para esta tesis, hemos relevado tanto revistas *mundanas*, higienistas y del sector vitivinícola, empleadas aquí como fuentes discursivas, como imágenes publicitarias.[22]

La mirada sobre los mensajes que hemos seleccionado se articula desde la diferencia y no elude la interrogante de si es posible tratarlos como un conjunto de enunciados. Una observación de estos desde las ciencias de la comunicación y la semiótica abriría un amplio campo de estudio sobre las condiciones de emisión y recepción del mensaje y sobre el receptor, cuyo análisis queda en los márgenes de nuestra investigación.

De todas formas, desde nuestra disciplina nos resulta necesaria una reflexión sobre las condiciones de materialidad de las imágenes y su proyección social. En este sentido, explicitamos que algunas de estas imágenes constituyen mensajes publicitarios y, como tales, tienen ciertas características. En primer lugar, en el siglo XX se produce un corrimiento; la imagen ya no está en función de ilustrar

20 En este sentido, el discurso médico provee de un corpus teórico fuerte, con una importante estructura de clasificaciones: complicaciones psíquicas, como alucinosis, síndromes paranoicos (como el de Korsacoff), amnésicos; complicaciones somáticas, como anorexia, insomnio, convulsiones, impotencia, esterilidad, senilidad precoz; y complicaciones sociales, como desajustes familiares y laborales, conductas antisociales (Arce, 1983: 497).

21 Cfr. Junta Nacional de Drogas, Observatorio Uruguayo de Drogas, 1999, *Consumo de sustancias psicoactivas en el Uruguay*, Montevideo, Presidencia de la República Oriental del Uruguay, Fas-Salud-OPP-BID. Disponible en <http://www.infodrogas.gub.uy/>.

22 Es de destacar que la reflexión y la bibliografía correspondiente a la cultura visual es deudora de una investigación conjunta con Fernando Miranda y Gonzalo Vicci (Bouret, Miranda y Vicci, 2008), a quienes agradezco.

el texto o hacerlo más claro, sino que la palabra pasa a ser parásita de la imagen (Barthes, 2009b):

> El cuadro tiene el poder de mostrar lo que la palabra no puede enunciar, lo que ningún texto podrá hacer leer. A la inversa, lo que Marín llamará la distancia entre lo visible y los textos deja a la imagen como algo extraño a la lógica de la producción del sentido que conllevan las figuras del discurso (Chartier, 2000: 9-22).

En segundo lugar, debemos tener en cuenta que la intencionalidad de quien realiza la publicidad y espera provocar un comportamiento en los lectores se encuentra con la materialidad de las prácticas. La recepción de la publicidad por el sujeto no es pasiva, sino que se inscribe en un horizonte de expectativas —psicológicas, históricas, culturales— (Eco, 2000: 26), porque existe un cúmulo de decisiones personales que responde a los recursos propios de cada individuo, a su acceso a la información y al grupo social en que está inserto. Esta situación les proporciona a hombres y mujeres destinatarios de mensajes determinados códigos y valores, un estilo de vida, una concepción de la moral, la ética y la estética que se percibe en sus gustos, comportamientos, su *habitus* y su cultura.

La realidad es percibida por una intrincada operación de clasificación, construida por los distintos capitales culturales de los individuos y sus relaciones sociales. Reconocer determinados signos permitiría reconocer también determinadas identidades y maneras de ser en el mundo (estatus). Las imágenes son capaces de enfrentar en luchas simbólicas determinados mundos, oponer conceptos de forma narrativa y contrastada para que sean creíbles. De la imaginación proyectada a la creencia necesaria para motivar la acción del sujeto receptor, hay un camino que constituye un ejemplo del ejercicio de poder de la publicidad.

Es decir que hay que indagar entre lo que quiere decir el mensaje y lo que el destinatario encuentra y decodifica con referencia a su sistema de significación y sus propios deseos. ¿Qué se ve cuando se ve? ¿Cómo se decodifican esos mensajes? En este sentido y para nuestra investigación: ¿para quién se promociona un vino importado o un vino nacional? ¿Qué atributos se ponen de manifiesto?

El período investigado abarca sesenta años y está atravesado por la consolidación de la fotografía a comienzos del siglo xx, en la que la imagen visual y su utilización gráfica en la prensa constituyen el germen de una época de comunicación asociada al desarrollo tecnológico.

En la prensa investigada, la imagen fotográfica permitió documentar, con aparente realismo y veracidad, tanto las consecuencias deseables y socialmente admitidas para una sociedad *sana* como el señalamiento de las desviaciones morales y el apartamiento de las conductas esperadas en relación con los excesos del consumo de alcohol.

Desde ambas perspectivas, ya fuera en la promoción de vinos como productos para consumir o en la condena al alcoholismo, la fotografía aparece como un documento irrefutable de las aseveraciones textuales, reforzando el argumento

retórico y procurando llegar a aquellos sectores sociales para los que el lenguaje escrito pudiera ser dificultoso o inaccesible.

Las campañas visuales pretendieron desde entonces dominar las conductas personales, y por ende colectivas, generando hábitos esperados, sobre la base del argumento religioso, médico, profiláctico o político. Las fotografías mostrarán un mundo aparentemente real y serán valoradas ya que «suministran información» (Sontag, 2006: 40). La conformación del gusto y la difusión de ideas ya no necesitan estrictamente de la institución educativa, eclesiástica o social para expandirse; las fotografías tienen un atributo de mayor legibilidad y penetración en las clases populares e iletradas, y, gracias al desarrollo de la prensa, alcanzaron espacios de circulación en la vida cotidiana.

Hemos encontrado que las imágenes visuales priorizadas en las campañas de promoción o condena del consumo de alcohol tienen uno de sus ejes principales en la idea tradicional de familia como forma de organización social que privilegiar y, por tanto, que salvaguardar, mientras que las consecuencias en términos de salud, infancia, trabajo u otras actividades individuales y colectivas parecen estructurarse en torno al eje del hogar organizado con base en la pareja heterosexual y el rol tradicional de una mujer madre, ama de casa y al cuidado de los niños. Una mirada más extensa da cuenta de que el uso de la fotografía asociada a los textos —en la mayoría de los medios— fue un recurso exitoso para lograr un impacto más fuerte en el destinatario.

Grupos de presión

Por último, otra herramienta que usamos para el abordaje de esta tesis, que nos ayuda a aprehender la incidencia de la Asociación Rural del Uruguay (ARU), la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay (UVBU), la Liga de Templanza o los discursos médicos en la construcción de un individuo alcohólico, es el concepto de *grupo de presión*.

Los grupos de presión se definen como aquellos grupos de intereses organizados que, si bien no ejercen directamente el control del poder político, influyen o presionan a quienes toman las decisiones. Hay un extenso corpus de reflexión histórica al respecto a partir de la obra de Alexis de Tocqueville (2002),[23] pero fue con el desarrollo de la ciencia política en el siglo XX cuando se profundizó en la categoría conceptual de estos grupos y su incidencia.

Teóricos como David Truman (1951) identificaron en el origen de uno de estos grupos a un grupo de interés que se convierte en grupo de presión al actuar para defenderse o beneficiarse de los poderes públicos del Estado, influyendo para que las decisiones les sean favorables. Truman (1951) da cuenta de las reglas de juego, de los procedimientos, del sistema de creencias de estos grupos y, fundamentalmente, de su búsqueda, no tanto por acceder al poder político, sino por

23 Alexis de Tocqueville (1805-1859).

influir en él mediante la aplicación de sanciones negativas o premios, sin administrarlos por cuenta propia.

Más contemporáneamente, Rafael Rubio (2003) problematizó el debate en torno a la idea de si estos grupos constituyen —o no— una vía legítima de participación de la sociedad civil en las decisiones del poder político, entendida esta como una actividad constructiva que permite la participación de empresas y ciudadanos en el proceso de toma de decisión de los poderes públicos. Su tesis pone de manifiesto la precaria situación de los estudios en este sentido en España, y revisa someramente la realidad norteamericana y europea. Según Rubio (2003), en España, la primera en trabajar el tema en forma original fue Jacqueline B. De Celis (1963) y los profesores Jiménez de Parga y Lucas Verdú (1958), quienes acuñaron el término *grupos de presión*.

Las investigaciones en nuestro país surgen en los años sesenta del siglo XX, en una coyuntura sociopolítica que promovía las reflexiones en este sentido. Fundamentalmente autores como Germán Rama (1966) y Néstor Campiglia (1969) —deudores del politólogo francés Jean Meynaud (1962)— fueron quienes aportaron reflexiones en este campo, centrados principalmente en el análisis urgente de su contemporaneidad, con una mirada inteligente para su abordaje, que excede este período de análisis.

Sobre el consumo de vinos, la moral y la salud. Hipótesis y objetivos

Entendemos la alimentación como una práctica cultural, compartiendo el supuesto de que alimentos y bebidas se han constituido como un lugar referencial en la conformación de la identidad de los pueblos. Bajo esta premisa, resulta necesario explicitar que esta investigación —y su autora— no puede descontextualizarse del tiempo histórico en el que está inserta, por tanto, responde también al debate contemporáneo surgido por una importancia creciente de los efectos sociales del exceso de ingesta de alcoholes en el Uruguay de hoy. El proceso de construcción de *lo sano* y *lo enfermo* en el presente se enfrenta al creciente uso de drogas como uno de sus principales conflictos sociales. El alcohol es considerado la primera droga de inicio, situación que se define como un «uso problemático del alcohol».[24]

24 El siguiente esquema del informe responde a un estudio realizado entre setiembre y noviembre de 2011 sobre 5.000 casos correspondientes a un universo de personas de entre 15 y 65 años de edad que reside en localidades del país con diez mil habitantes o más de población (Uruguay tiene una población aproximada de tres millones de habitantes). Entre los principales indicadores específicos de alcohol, se señala que «nueve de cada diez personas entre 15 y 65 años han probado alcohol alguna vez en la vida y tres de cada cuatro lo han consumido en los últimos doce meses. El consumo habitual es declarado por más de la mitad de las personas (55,3 %). En todos los rangos de edad, los hombres presentan mayor consumo que las mujeres, excepto en las edades más chicas donde las prevalencias tienden a acercarse, mostrando una equiparación en el consumo. Uno de cada cuatro de los consumidores de alcohol del

Se entiende que el uso abusivo de sustancias psicoactivas produce efectos adversos sobre la salud del consumidor y en su entorno social, que se traducen principalmente en siniestros de tránsito, problemas laborales o violencia doméstica. Los planes sobre la prevención del uso de drogas (los últimos proyectos de legalización de la marihuana han ocupado los titulares de prensa en todo el mundo) y la promoción de hábitos saludables a nivel comunitario se transformaron en un tema de Estado y constituyen un hecho político de primer orden.

Desde el Novecientos —y en relación con ese amplio concepto de alcoholismo—, la ingesta de vino ha tenido cambios tanto en la percepción de lo que se entiende está socialmente permitido ingerir como en la consideración médica sobre los parámetros de lo saludable. Esta investigación, entonces, puede interesar a profesionales de la salud y políticos —por cuanto incluye supuestos filosóficos, históricos y teóricos básicos para toda legislación—, así como motivar la reflexión desde nuevas perspectivas históricas e impulsar la toma de decisiones de publicistas y empresarios vitivinicultores.

Con estas consideraciones, podemos delinear los siguientes objetivos:

1. Si bien la ingesta de vinos es una práctica alimentaria, también hay que considerarla desde otras perspectivas. Es que desde las historias mitológicas del dios Baco en adelante, los estimulantes, junto con las bebidas alcohólicas, el café, el té y el tabaco, fueron asociados al placer, al ocio, a la desinhibición y al desborde pasional. Pero también fueron considerados vehículos para encontrar la calma, imaginados como poderosos tónicos saludables o complementos de dietas pobres, además de estar vinculados con tiempos de celebración y festejos. En el Montevideo del Novecientos confluyeron ambas perspectivas, y saber cómo se produce la relación entre estas y la población es uno de los objetivos de nuestra investigación.
2. Los efectos del consumo de alcohol fueron un asunto doméstico y un asunto de Estado. Buscamos los espacios de despliegue de dispositivos de control donde se pusieran en práctica métodos profilácticos para cuidar *la salud de la raza*. Buceamos en los debates, en las cartillas para escolares y madres y en los sistemas de control social (hospitales, manicomios y cárceles).

Procuramos desnaturalizar los discursos médicos entendidos como regímenes de verdad que se instauran como paradigmas no cuestionables en vastos sectores de la sociedad y que inciden en las pautas de comportamiento. En el Novecientos, estos discursos abarcaban un amplio espectro: desde los que promovían la prohibición total de la ingesta de alcoholes (incluido el vino) hasta los que

---

último año presenta uso problemático de alcohol, ya sea por abusos por ingesta, consumo de riesgo, consumo perjudicial o dependencia. En términos absolutos esto representa a 260.000 personas» (Véase <http://www.infodrogas.gub.uy/>).

estimulaban la ingesta controlada de vinos y cervezas, como complementarios de la dieta alimenticia y potenciadores de energías.[25]

La formulación de la teoría de la degeneración de la raza —de alto contenido moral— concibió el alcoholismo como la principal causa de dicha degeneración. Nuestra intención es mostrar cómo la alianza entre medicina, moral y los discursos médicos, con sus prácticas profilácticas, propulsaron cambios. Esta alianza delimitó la percepción y el tratamiento del problema social del alcoholismo, condicionó la conformación social del gusto, las disposiciones del alcohol en el mercado,[26] la construcción social del individuo alcohólico y su consumo. El desarrollo del higienismo produjo un cambio que consideramos importante relevar; nos referimos a la transformación del *borracho* en *alcohólico*, que pareciera responder —o no— a un cambio de sensibilidad.

3) No obstante, también buscamos en las huellas que nos permitieran acceder a las prácticas cotidianas o espacios de microrresistencias, que nos mostraran otras relaciones con la ingesta de vinos, como el consumo en bares y cafés, los recetarios de cocina y las crónicas. Nos propusimos incursionar en dichos discursos (textos e imágenes), intentando delimitar la construcción de los modelos en pugna, buscando mostrarlos como una construcción social históricamente determinada. Un objetivo de esta tesis es investigar y aportar información respecto a la conformación del gusto y el consumo de vinos en la elite y en los sectores populares, poniendo foco en la vida cotidiana. Nos interesa la relación entre estos sectores y la ingesta de vinos, en el entendido de que a través del consumo se construyen identidades.

4) En el Uruguay del Novecientos, sucedió una serie de cambios en distintas esferas,[27] pero específicamente para la vitivinicultura fue un período en que se conformó y expandió esta industria. Nos interesó buscar las estrategias implementadas por el sector vitivinícola para expandir su industria en este contexto complejo y las formas de promover el consumo de vinos.

---

25 Desde entonces, el desarrollo de la industria vitivinícola ha contribuido a financiar los estudios sobre los poderes tónicos de los vinos para la salud, que llegan hoy incluso a aplicarse cosmetológicamente en diversos tratamientos para la piel. Estos estudios han incidido en los cambios en las pautas del consumo. Las modificaciones en los discursos y en las prácticas han tenido como variable la percepción de *lo saludable* y del concepto *cultura del vino* (historia, tradición inmigrante, promoción de la degustación como clave de distinción en determinados segmentos de la población, conocimiento y disfrute). Pero también guardan relación con el éxito de la vitivinicultura como industria nacional, la irrupción de vinos varietales diversos y de calidad (proceso de reconversión en el último tercio del siglo xx), el fortalecimiento de las industrias que componen el sector, el reconocimiento internacional, los nuevos lugares de expendio, las estrategias de *marketing* y publicidad y el surgimiento de agrupaciones de enófilos. Sin embargo, este éxito relativo se produce en forma desigual en un universo fragmentado y segmentado.

26 Este hecho podrá observarse en la evolución de la demanda hacia vinos naturales y con menor graduación alcohólica.

27 Véase el capítulo 2 de esta tesis.

Hipótesis de trabajo

Partimos del supuesto teórico de que la moral y la medicina son un constructo de larga duración, y, en este sentido, los médicos no escaparon a su tiempo. Sin embargo, en el análisis del discurso médico en relación con el consumo de alcohol y a la luz de las fuentes manejadas, este puede caracterizarse como heterogéneo. Distinguimos permanencias y rupturas respecto al modelo hegemónico (el alcoholismo como degeneración de la raza) que impactaron en la sociedad. Los efectos nocivos del consumo de alcohol —en lo individual y lo social— generaron debates entre quienes buscaron incidir en políticas públicas de control social, delimitando campos de conocimiento. Entonces nos preguntamos: el alcoholismo ¿es un vicio o una enfermedad?

La campaña antialcohólica —en principio llevada adelante por médicos, naturistas, legisladores y ligas antialcoholistas— fue parte de lo que se consideró como *despilfarros improductivos*, junto con el juego, el tabaquismo, el ocio y los *desbordes* del ejercicio del sexo. El higienismo buscó implantar una visión del mundo, funcional a la modernización y al desarrollo productivo, que, sospechamos, no fue solamente impulsada desde la burguesía. Tal como promovía el Partido Socialista y Anarquista en España y algunos países americanos, el alcohol provocaba alienación en los obreros. En esta línea, pensamos que sus pares uruguayos no estarían demasiado alejados de estos discursos, perspectiva que podría teñir —o no— las prácticas cotidianas de los trabajadores.

Una de las preguntas que nos acompañó en toda la investigación fue cómo se desarrolló y se consolidó la industria vitivinícola en este contexto. Más allá de las condiciones de producción, si no hubiera un mercado dispuesto a consumir (que disfrutara de la ingesta de vinos), la industria no se hubiera desarrollado. La intromisión del médico, de los legisladores, de los pedagogos y hasta de los trabajadores organizados en la vida cotidiana debió dejar intersticios para el desarrollo de otra sensibilidad alrededor de un vaso de vino.

Dificultades en la investigación

En cuanto a las fuentes cuantitativas a las que hemos accedido, debemos tener en cuenta que su principal limitación —especialmente en los registros en *anuarios estadísticos*— es la variación en algunos parámetros de lo que se inscribía. Esto provoca que a lo largo de un período cambie la mirada y, por tanto, la posibilidad de establecer series fiables y de largo alcance.

Por otro lado, la documentación provee una serie de datos centrados en el registro de los sectores populares como objeto de estudio. Este hecho es paradigmático, ya que, si bien es conocida la dificultad de acceso a los sectores populares, los registros de hospitales y cárceles producidos por el médico o el policía nos proporcionan esta información, pero, dada su naturaleza, dejan por fuera la voz de los protagonistas. No encontramos fuentes que contengan la voz de los «derrotados», que nos permitiera ver si efectivamente así lo fueron por los dispositivos

estatales o si, en alguna medida, pudieron poner en práctica algún artificio creador que mostrara formas de resistencia y nos proporcionara algunos signos pasibles de descifrar.

A la vez, la información recogida por el observador deja entrever los recaudos propios de los sectores dominantes, reticentes a dar información pública sobre sus enfermedades o vicios que los transformara en objeto de estudio. Es así que la ausencia de testimonios de los pacientes de cualquier clase social nos deja fuera un universo a investigar que enriquecería la mirada y daría información más precisa sobre las prácticas concretas de la población con respecto a los diversos consumos de alcoholes.

Bibliografía y fuentes

Entender el consumo de vinos como una práctica gastronómica y, por tanto, cultural, nos introdujo en un campo de estudios de las ciencias sociales, encabezados por los trabajos de Pierre Bourdieu, Néstor García Canclini, Mary Douglas, Michel Foucault, Edgar Morin y Marcel Mauss. También consultamos los trabajos teóricos más específicos sobre gastronomía de Jean-François Revel, Jean-Louis Flandrin y Fernand Braudel, y los más contemporáneos de Elena Espeitx y Juanjo Cáceres, así como los realizados por los argentinos Fernando Remedi y Matías Bruera, entre otros.

Además de esta caja de herramientas teóricas, nos resultó imprescindible incorporar los estudios específicos de historia del Uruguay, de la región y de países extrarregionales, fundamentalmente España y Francia.

En Uruguay, las primeras publicaciones al respecto fueron los artículos, folletos, revistas del sector vitivinícola y libros que surgieron desde el último cuarto del siglo xix hasta las primeras décadas del xx, provenientes básicamente de la agronomía.

La historiografía nacional social y económica ya clásica tiene como referente la extensa obra de José Pedro Barrán y Benjamín Nahum *Historia rural del Uruguay moderno* (1971-1978). En su último tomo (Barrán y Nahum, 1978) se considera la vitivinicultura como una de las actividades de la agricultura. El mismo abordaje aparece en la más reciente *Historia económica del Uruguay*, de Julio Millot y Magdalena Bertino (1996). Historiadores como Raúl Jacob (1981) —en una síntesis histórica de la industria uruguaya— y Luis Bértola (2000) —en un estudio sobre Uruguay en la región— introducen numerosas referencias al desarrollo de la actividad vitivinícola y una consideración particular sobre la producción de vinos. Oscar Mourat (1998), en un trabajo de apuestas más teóricas, presenta un estudio afinado de la importación y el comercio de vinos de Montevideo.

Desde una perspectiva histórico-enológica, la publicación de los autores Estela de Frutos y Alcides Beretta Curi (1999), con un fin de divulgación, intentó la síntesis de ciento treinta años de vitivinicultura uruguaya a partir de una

escasa producción bibliográfica, el acceso a fuentes hasta entonces no utilizadas y numerosas entrevistas. Un aporte sugerente, y que motivó esta tesis, han sido las investigaciones de Alcides Beretta Curi desde su amplio enfoque sobre el rol de los inmigrantes, los aportes de las elites en la conformación del sector y la construcción de redes, que nos ha implicado en una mirada más compleja y desafiante.

De las distintas vertientes que aportan a esta tesis, resaltamos las investigaciones de Leonardo Calicchio (1956) y de María Camou (1996), que contribuyeron desde el enfoque de la historia económica al trabajar sobre el salario y la composición de la canasta familiar, en donde aparece el tema del vino; las investigaciones de Rodolfo Porrini (1998) y Carlos Zubillaga (1982; 2011) desde la perspectiva de los trabajadores y gremios; y los trabajos de Raúl Jacob (1981) sobre empresas y empresarios. La colección dirigida por José Pedro Barrán, Gerardo Caetano y Teresa Porzecanski (1996) sobre historias de la vida privada también ayudó a expandir nuestra perspectiva.

Otros aportes por demás importantes han sido los de mis compañeros de investigación en *Escenas de la vida cotidiana* (2006). Me refiero a Silvia Rodríguez Villamil, Milita Alfaro, Ivette Trochón, Mónica Maronna y Gustavo Remedi, quienes, durante los años de investigación de esa colección, han sido constante referencia.

Los procesos de reconversión de fines del siglo XX despertaron el interés académico. Desde la agronomía, el Grupo de Investigación en Sociología Agraria (GISA), bajo la dirección de Diego Piñeiro, desarrolló el proyecto «Los empresarios bodegueros del complejo agroindustrial vitivinícola. Opiniones, comportamientos y actitudes frente a la reconversión tecnológica y la integración regional», en convenio con la Facultad de Agronomía y con apoyo del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI). En la Facultad de Agronomía, en el año 2003, la ingeniera agrónoma Milka Ferrer inició el proyecto «El *terroir* como herramienta de valorización de la calidad y tipicidad de los vinos uruguayos», con el apoyo de la Comisión Social Consultiva de la Universidad de la República (Udelar).

Con una mirada interdisciplinaria, radicado en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, existe un proyecto dirigido por Alcides Beretta Curi que comenzó sus actividades en el año 2000 con el proyecto I+D de la Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Udelar «La vitivinicultura uruguaya en el marco regional y sus raíces atlántico-mediterráneas, 1870-2000». Este proyecto constituye una perspectiva ambiciosa de larga duración, que se reformuló como el Grupo de Investigación Multidisciplinar sobre Vitivinicultura Uruguaya en la Región Austral (Grimvitis),[28] espacio que integramos. Esto nos ha permitido interactuar con un valioso equipo de investigadores de distintas disciplinas (economía, lingüística y antropología) y, a la vez, relacionarnos con otros

28 Registrado en la CSIC con el número de identificación de grupo 797.

investigadores de la Udelar, con docentes del Instituto Escuela Nacional de Bellas Artes y de la Facultad de Agronomía, así como con investigadores de la región en sucesivos congresos. La profusa bibliografía publicada en estos años por este grupo y por las redes generadas ha sido un repositorio valioso tanto por sus perspectivas teóricas como para algunos análisis comparados aunque parciales, dado el desigual desarrollo de los estudios vitivinícolas en los países de la región.

Las investigaciones europeas nos han sido de sumo interés por la extensa bibliografía que vienen generando —particularmente en las últimas tres décadas—, aportando a la comprensión del desarrollo vitivinícola en *territorios nuevos* (California, Río de la Plata, México, Chile), ya que la emigración europea fue un elemento principal en su desarrollo. Los europeos llegaron con prácticas de viñedo y de elaboración de vinos y *habitus* de consumo que marcarían el desarrollo del sector.

En cuanto a los estudios sobre vitivinicultura en los países de la región —desde la perspectiva de la Historia y las ciencias sociales—, estos llevan una ventaja importante respecto del Uruguay, en particular los de Argentina y luego los de Chile. Nos resultan por demás interesantes puesto que la región reconoce antecedentes históricos comunes y, a pesar de su evolución singular desde el surgimiento de los Estados nacionales, los vínculos fueron y continúan siendo muy fuertes. La bibliografía más reciente fue relevada en libros y revistas académicas, especialmente de Chile, Argentina y España, que nos ampliaron la mirada hacia los centros de preocupación historiográfica más contemporánea y sus estrategias de análisis.

El repositorio documental fue extenso y buscamos que dialogara con la bibliografía, ayudando a la coexistencia entre el modo de conocer teórico y las interpretaciones que proponemos.

Para trabajar sobre los discursos médicos y la construcción del individuo alcohólico, las publicaciones de época nos ofrecen una cantera inagotable de fuentes. Nos referimos a los diccionarios de medicina, las publicaciones sobre tuberculosis, los manuales antialcohólicos, los boletines estadísticos y criminológicos, los anuarios de salud pública, los proyectos legislativos, los libros que circulaban en la ciudad y detallaban minuciosamente el rol de la mujer contra el alcoholismo, la lucha contra la criminalidad infantil. En este sentido, la Biblioteca Nacional constituyó un espacio asiduamente concurrido para el relevamiento de las revistas *El Lazo Blanco* (1917-1920) y *Revista de Higiene y Salud* (1921-1922). Por su parte, la Facultad de Medicina, a través de su Cátedra de Historia de la Medicina, nos ha facilitado entrevistas a sus principales referentes, como el doctor Mañé Garzón y su equipo, y el acceso a documentación, como la *Revista Médica Uruguaya* (1913-1915), el *Boletín de Asistencia Pública* y las *Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina* (década de 1990). Para este campo, las ediciones del *Anuario Estadístico* de 1900 a 1930 constituyeron un conjunto obligado de consulta.

También consideramos una prolífera edición de libros en el terreno del higienismo que promovían las prácticas saludables de vida al aire libre y el contacto con la naturaleza. Variaron entre un amplio espectro, desde la obra del doctor Joaquín de Salterain a las campañas más apasionadas del higienista Antonio Valeta con sus artes de nutrición y regeneración física y moral de la sociedad. Para investigar los vínculos entre criminalidad y alcoholismo, las *Memorias de la Policía de Montevideo* (1919-1922) se constituyeron en referencia ineludible.

Las revistas *mundanas* que comienzan a proliferar en el cambio de siglo nos ofrecen imágenes y crónicas que muestran cómo se van modificando costumbres cotidianas; buscamos distinguir quiénes están en las fotos y las ausencias, así como las publicidades que van invadiendo los hogares. El análisis de la década de los años veinte no es posible sin las revistas *Mundo Uruguayo* (1920-1929), *Anales Mundanos* (1927 y 1928) y *Montevideo Balneario*, que encontramos también en la Biblioteca Nacional.

Por otro lado, se nos abrió un universo interesante sobre el campo de la alimentación con los recetarios de cocina y las narraciones literarias, en el que la sección de Materiales Especiales de la Biblioteca Nacional ha sido una gran aliada. Para una investigación desde la mirada de la vida cotidiana es relevante acceder a huellas que den cuenta de la vida de los trabajadores en su tiempo libre y en su trabajo, por lo que los reglamentos de trabajo como los de la Granja Varzi, la prensa obrera y las crónicas literarias con sus poemas, cancioneros, recuadros de humor o descripciones mordaces sobre las formas de relacionarse en un bar o un café nos fueron sumamente ricas.

En relación con el ámbito doméstico, existió un gran despliegue de manuales de economía doméstica, de higiene y educación, de urbanidad, y manuales específicos para jóvenes. La literatura es otro repositorio que condensa prácticas noveladas sobre usos y costumbres en la ciudad (hogares y boliches) o en el campo. Lo que nos seducía era bucear en los intersticios entre lo que la gente decía que hacía y lo que realmente hacía, encontrar las formas de hacer entre lo que los manuales y la educación diagramaban y lo que las microrresistencias cotidianas de la población hacían con eso.

Para indagar sobre corporaciones que han funcionado también como grupos de presión, como la Liga Industrial Uruguaya, la ARU y la UVBU, los trabajos de historiadores uruguayos como Alcides Beretta Curi, Gabriel Bucheli, Raúl Jacob y Daniele Bonfanti, fundamentalmente, nos ayudaron a tener una lectura crítica de las fuentes analizadas. Y para distinguir estos grupos en su relación con el Estado, relevamos sus publicaciones. Es así como se constituyeron en relevantes las consultas a la *Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay* (RUVBU, 1925-1928), la *Revista de la Unión Industrial Uruguaya* (RUIU, 1898-1930) y la *Revista de la Asociación Rural* (RARU, 1875-1930); esta última significó una fuente principal en nuestra investigación.

Igualmente importantes, la revista *El Lazo Blanco* y las fuentes relacionadas con la Liga Nacional contra el Alcoholismo nos fueron útiles para ver la interrelación de la sociedad civil organizada y los poderes públicos.[29] Por último, el relacionamiento con el INAVI nos ayudó a acceder a repositorios documentales que son importantes para el conocimiento de las estrategias del sector, porque, en definitiva, se intentaba desarrollar la industria y vender más vinos.

Con esta caja de herramientas, bibliografía y fuentes buscamos las huellas que nos permitieran conocer sobre el *lugar* del consumo de vinos en la vida cotidiana.

29 También aquí podríamos incluir los discursos médicos, puesto que estos últimos constituyen un grupo de presión al igual que los higienistas, pero, si bien los discursos nos son útiles en ambos sentidos, solamente por una necesidad práctica los colocamos en el lugar de la vida cotidiana, por tratarse de discursos que inciden en los comportamientos cotidianos.

Capítulo 2
Prácticas alimentarias: el lugar del vino

Un plato de comida como un mundo simbólico, es decir, como encarnación de sentidos, como confluencia de figuras o formas sensibles y significados o afectos; como el encuentro entre objetos atendidos y subjetividades atravesadas. Un plato de comida hace presente personas, épocas y lugares; materializa y evoca imágenes y sensaciones; condensa emociones y sentimientos bonitos y feos; acerca o aleja cocineros y comensales.

Hernández, 2007

Introducir un alimento o bebida en nuestra boca puede ser leído en clave de quien busca saciar el hambre o de quien persigue consumar un acto de placer. En ambos casos hay un aprendizaje que relaciona la gastronomía con el contexto, en tanto que los alimentos y las bebidas, durante las etapas de su elaboración, pasan por procesos que involucran diversas manos que los intervienen y los transforman. Al final, esta práctica cotidiana de integrar los alimentos en nuestro cuerpo, esta acción de pasarlos por la boca e ingerirlos, constituye todo un acto de confianza. Este es la cumbre de un proceso largamente esperado por todo productor vitivinícola desde el primer contacto con su tierra.

El productor anhela este gesto de confianza desde que planta sus vides. Aguarda pacientemente los años necesarios para la producción de sus frutos. Realiza de forma metódica todas las etapas de la poda y la vendimia hasta embotellar su producto final. Cumple (o hace cumplir) los procesos necesarios de promoción y distribución hasta que llega a la boca del comensal. Sin embargo, este discurrir del tiempo —en apariencia lineal— esconde en realidad múltiples historias; continuidades y rupturas; perspectivas; problemas y soluciones; entramados sociales, morales, religiosos, políticos y económicos; y contiene las peripecias de las familias trabajadoras y propietarias. En su haber, existen relaciones entre investigadores y laboratorios, desarrollo de mercados reales y potenciales, encuentros y desencuentros con otros productores y otros países, pautas de sanidad, conflictos laborales y legislación.

Surge de aquí una serie de interrogantes que organiza primariamente la reflexión. ¿Cuánto sabe quien toma un vino sobre su procedencia y calidad? ¿Qué importancia tiene esta información a la hora de elegir un vino? ¿Para quién la tiene? ¿Se toma vino diariamente o en cuáles ocasiones? ¿Se toma en familia, con amigos o en soledad? ¿Se toma afuera de la casa o en el hogar? ¿Qué conocimiento tiene el consumidor de la historia de la bodega, de lo que dice su etiqueta, de los trasiegos de sus vides o de las historias de vida de sus productores? ¿Le importa al consumidor acceder a un vino de industria nacional? ¿Cuál es la relación entre la ingesta de bebidas alcohólicas y la salud? ¿Los mensajes publicitarios influyen en

el conocimiento de los vinos y en la toma de decisión para consumirlos? ¿Cómo se visualiza al borracho o a quien se excede en la ingesta? ¿Qué rol juega lo saludable en este consumo? Estas interrogantes orientan el abordaje del *lugar* del vino como nuestro objeto de estudio.

Los cambios en el *lugar* del vino

La industria vitivinícola ha cambiado, en el período que investigamos, no solo en Uruguay, sino en el mundo. Desde los inicios de esta actividad en nuestro país hasta la década del treinta que delimita esta investigación, se registran cambios en la diversificación de sus productos (en calidades de los caldos, en grado de alcohol) y en el desarrollo industrial (conservación, traslados, comercialización, publicidad). También se produjeron modificaciones de *habitus* en los consumidores (sus gustos y sus prácticas), en las formas de vender (damajuanas, botellas), en los mensajes en torno a lo saludable (borrachos o alcohólicos) y en la relación de la ingesta de vinos con la vida cotidiana (asociada a mejorar una dieta calórica o a la celebración). Proponemos empezar identificando un marco de periodización desde el cual analizar este complejo escenario.

Periodización

El proceso de industrialización de la vitivinicultura en nuestro país tuvo lugar en el denominado *Novecientos*, que tiene aquí sus peculiaridades.[30] Periodizar el comienzo del siglo xx impone tener en cuenta la crisis económica y financiera de 1890, que obligó a repensar la viabilidad del país. Esto supuso la reformulación del modelo agroexportador, el fomento de la industria de bienes de consumo y la búsqueda de estrategias para contener conflictos sociales (Frega, 2008). Es que el cambio de siglo fue más bien una continuidad que una ruptura, ya que fue recién en la segunda década del siglo xx cuando se procesaron un conjunto de cambios significativos en la vida cotidiana respecto del siglo xix. Sin embargo, los cambios ni se producen inmediatamente en forma automática y sincronizada, ni tampoco de manera total y homogénea en todas y cada una de las esferas de actividad social y humana.

El período batllista representó sin dudas un anclaje para pensar las tres primeras décadas del siglo xx. De todas formas, la historiografía uruguaya ofrece

30 Y resulta necesario periodizar esta investigación, en tanto que para los historiadores europeos el siglo xx inicia en realidad cuando el comienzo de la Guerra Mundial (1914). «Pero la era imperialista no fue solo un fenómeno económico y político, sino también cultural. La conquista del mundo por la minoría "desarrollada" transformó imágenes, ideas y aspiraciones, por la fuerza y por las instituciones, mediante el ejemplo y mediante la transformación social. […] el legado cultural más importante del imperialismo fue una educación de tipo occidental para minorías distintas: para los poco afortunados que llegaron a ser cultos y, por tanto, descubrieron, con o sin ayuda de la conversión al cristianismo, el ambicioso camino que conducía hasta el sacerdote, el profesor, el burócrata o el empleado» (Hobsbawm, 2001: 17-18).

varios criterios de periodización, que suponen la identificación de puntos de inflexión divergentes, para delimitar subetapas. El historiador Jaime Yaffé (2000) realizó un estudio de periodizaciones según la mirada de algunos investigadores (y sus preguntas), en pos de contextualizar las políticas económicas del batllismo. Distinguió las periodizaciones centradas en aspectos políticos que dividen el período batllista o el reformismo batllista en dos etapas: el primer batllismo, entre 1903 y 1916, y el período de la república conservadora, entre 1916 y 1933, con el Alto de Viera (Caetano y Rilla, 1994).

Si bien esta periodización política es compartida por Benjamín Nahum (1975; 1995; 1999), este historiador distingue, al considerar la variable económica, dos grandes períodos: de expansión y auge, entre 1905 y 1920, y de recuperación y crisis, entre 1920 y 1930. Nahum los relaciona con el inicio de la producción frigorífica nacional, la crisis de posguerra y el impacto de la crisis mundial de 1929.

En esta línea, Mario Bucheli (1984) propuso una periodización que transciende el período batllista: la etapa de predominio del «modelo de desarrollo hacia fuera», de 1830 a 1914; la «etapa de transición», de 1914 a 1931; y la etapa de predominio del «modelo de desarrollo hacia adentro», de 1931 a 1974, y delimita la interfase de transición desde el abandono del patrón oro en 1914 a la adopción de las primeras medidas anticíclicas en 1931.

De esta forma, el período batllista quedaría comprendido entre el primer modelo y la etapa de transición hacia el segundo. Este planteo coincide con la perspectiva de los investigadores Julio Millot y Magdalena Bertino (1996), quienes consideran que es a partir de entonces que se despliega la política reformista del batllismo. Se basan en la convicción de que el acceso del batllismo al gobierno en 1903, si bien tuvo implicancias políticas, no supuso en sí mismo un cambio trascendente desde el punto de vista de la conducción económica del país, sino que fue más bien una continuidad de las prácticas liberales del siglo XIX. Fue recién en 1911 cuando se comenzó a desplegar una política decididamente intervencionista y reformista, tan específica como para considerarse un corte en la periodización (Yaffé, 2000: 64-65).

Entre 1911 y 1920 se empiezan a vislumbrar algunas transformaciones como resultado de la maduración de procesos anteriores y del impulso reformista: la modernización productiva, la disponibilidad de capitales, la urbanización y el desarrollo de la ciudad moderna, el nacimiento de nuevos medios masivos de comunicación, la continuidad del flujo inmigratorio, las reformas del gobierno de Batlle y Ordóñez, el surgimiento de las clases medias, el fortalecimiento del movimiento sindical, la legislación social, la expansión de servicios de educación y salud, y el inicio de la masificación del consumo[31] de algunos bienes en algunos sectores sociales. Sin embargo, fueron realmente los años veinte los que impregnaron la visualización de esta época como bisagra, durante la cual los cambios empezaron

31 Cfr. Bouret y Remedi, 2009.

a ser más efectivos, más visibles y, sobre todo, más generalizables y evidentes en el plano de la vida cotidiana.

Podemos ahora acordar que la denominada *Modernización* (1870-1930) se refiere al proceso durante el cual se transitó de una sociedad tradicional a una moderna, a través de la industrialización, el desarrollo urbano, una legislación social avanzada, una visión higienista del desarrollo social y un proceso de secularización que se tradujo en nuevas formas de comportamiento social, aunque en forma desigual en el territorio uruguayo (Zubillaga y Cayota, 1982: 97).

Variables del consumo

Con estas premisas podremos centrarnos en analizar los factores que incidieron en el consumo de vinos entre los montevideanos durante la Modernización. Para delinear un escenario que dé cuenta de ese consumo, resulta necesario trascender los componentes microeconómicos —o las denominadas *preferencias individuales* del comportamiento del consumidor—. Se impone analizar los procesos de consumo en cuanto procesos sociales (construcción de identidades), así como analizarlos en relación con las representaciones, prácticas y discursos que revelen la coexistencia de distintos *habitus* en la sociedad.

Si existe una pugna por la apropiación de las virtudes de los vinos, ¿cuál es entonces el capital simbólico que remite a la constitución identitaria de quien los consume? ¿La decisión sobre consumir vinos tiene relación solo con el precio y la disponibilidad en el mercado? ¿Es un valor para el consumidor acceder a un vino producido en el país?, ¿responde a una moda?, ¿es saludable?…

Las variables que consideramos de incidencia directa en la conformación de los dispositivos de verdad[32] del período son las que conforman los *habitus*: la dimensión simbólica, ética y estética del entramado sociocultural del consumo, con determinadas condiciones materiales de la producción vitivinícola.

Para trabajar las prácticas de consumo es necesario, entonces, considerar tanto las condiciones culturales hegemónicas que moldean y delinean los comportamientos de hombres y mujeres, condicionando la formación social del gusto, como los contramodelos en pugna. De ahí que resulte relevante investigar los cambios en la dieta alimenticia y las reglas en la educación de los niños, jóvenes y mujeres (en tanto madres y esposas). Nos interesan especialmente los argumentos que vinculaban el consumo del vino con el alcoholismo y los que, por el contrario, lo promovían, a fin de acercarnos a las lógicas que incidieron en el impulso y el freno a la producción vitivinícola nacional.

Son tan relevantes los discursos como el acceso a las huellas que nos acerquen a las prácticas, para poder entrever los mecanismos por los cuales se construyen,

32 En consonancia con la concepción de Foucault (1985), según la cual la verdad no es «el conjunto de cosas verdaderas que hay que descubrir o hacer aceptar, sino el conjunto de reglas según las cuales se discrimina lo verdadero de lo falso y se ligan, a lo verdadero, efectos políticos del poder».

se transforman y se recepcionan los cánones del gusto y, por tanto, se consume. Nos resultó imprescindible delimitar el campo: cuáles eran los vinos disponibles para la población, cuánto consumía, qué tipos de vinos y bebidas sustitutas existían y dónde se consumía. También nos interesó identificar las estrategias del sector vitivinícola para su desarrollo: el grado de participación de los productos nacionales e importados en el mercado, los productos competitivos, la publicidad, la distribución y los precios.

Las más recientes investigaciones sobre el consumo arrojan luz sobre el pasado para poder plantearnos algunas interrogantes en torno a los desplazamientos de las preferencias de los consumidores en el siglo xx, así como a las reacciones de los productores ante estas. Y es notorio que a nivel mundial la producción y el consumo de vinos sufrieron modificaciones a la baja. Ha disminuido el consumo per cápita, quizás hoy más asociado a celebraciones familiares y eventos sociales, con vinos de menor graduación alcohólica. Esa es la tesis de la investigadora española Carolina Rodríguez Donate (2005: 9), quien sostiene que, si bien las campañas antialcohólicas pueden haber producido cierta influencia en este sentido, la hipótesis más fuerte reside en que los cambios del consumo están estrechamente vinculados a los cambios de los estilos de vida, en especial a una tendencia muy marcada de los sectores medios y altos a consumir vinos de calidad.

Este comportamiento se advierte en un cambio de *habitus* en el consumo de vinos en el hogar por uno fuera de este, lo que sustituyó los vinos de mesa que acompañaban las comidas diarias por vinos de calidad más propios de restaurantes o similares. Hoy, las compras de vinos para el hogar —y según resultados de una compleja encuesta de hogares— se realizan en supermercados, clubes gastronómicos o por internet (Rodríguez Donate, 2005: 19), comportamiento que se comenzó a emular en nuestro país. La valoración y el gusto son, en definitiva, adscripciones culturales.

Ética, moral, religión, pasiones y costumbres

Entender la alimentación como práctica cultural supone un recorrido histórico en el que alimentos y bebidas se han constituido como un factor preponderante en la conformación de las identidades de los pueblos.

Lo sagrado y lo profano constituyen un artefacto de la disciplina antropológica, que sirve para delimitar consumos de carnes, frutos y bebidas, según la época del año, las edades o el género. En este sentido, las prohibiciones económicas y religiosas han moldeado, desde la antigüedad, los comportamientos y las economías de las sociedades. Es que, junto al pan y la carne, el vino es uno de los alimentos, al decir de Toussaint-Samat (1991: 83), más simbólicos.

En cuanto a las prohibiciones del campo económico, un caso contemporáneo y por demás trascendente fue la prohibición de la fabricación y la venta de bebidas alcohólicas en Estados Unidos. La llamada ley seca (ley del Congreso, de 1919)

tuvo una serie de avatares y consecuencias en la vida cotidiana, popularizadas por la industria cinematográfica que lo recostó a las burlas al sistema y a la represión policial. Hubo también otro costado de esta prohibición, que signó la economía estadounidense por una década y media, centrada en el estímulo al desarrollo de economías informales y al contrabando de licor desde varios países. Un ejemplo es el caso de Cuba, con implicancias también en el desarrollo del turismo estadounidense en la isla, asociado luego a inmigrantes ilegales y a narcotraficantes entre los años veinte y treinta (Saenz Royner, 2004: 147).

En cuanto al segundo grupo de prohibiciones —las religiosas—, según el antropólogo Marcel Mauss (2006: 80), el estudio de las bebidas fermentadas connota el análisis al campo de las doctrinas religiosas en su más amplio espectro, hecho que Flandrin (1987: 6) amplía en particular para el caso del vino y el cristianismo. Porque el desarrollo del rito cristiano requiere imprescindiblemente para su celebración la ingesta de vino. Para cumplirlo, fue necesario expandir el cultivo de vid y el comercio del vino en otros territorios.

Muy vinculada a lo religioso, la embriaguez funciona como estimulante cuando se constituye como elemento de evasión para ciertas tribus y se convierte en medio de comunicación con lo sobrenatural (Braudel, 1994: 5).

Pero también, al decir de Castillo Fuentes y Leyva (2005: 56), los trastornos en la alimentación dan cuenta de que la comida, el alcohol y las drogas funcionan también como un sedante o tranquilizador para dominar estados emocionales como depresión, ansiedad o culpa.

Cuando introducimos un alimento en nuestro cuerpo estamos ingiriendo *habitus* construidos socialmente en un tiempo determinado, ingerimos códigos de conducta socialmente legitimados —o no— que responden a una práctica.[33] Porque en cada formación histórica, son los preceptos de moral[34] los que delinean los comportamientos de los integrantes de una comunidad. Estos se transmiten a través de reglas que podrán ser formuladas explícitamente (por medio de la enseñanza o de doctrinas) o transmitidas de forma difusa (constituyéndose en un código moral), y que se enfrentan a los comportamientos reales de los individuos en actos de aceptación o resistencia. De aquí que el descontrol de la embriaguez puede también ser un factor de ruptura con el orden dominante y, por tanto, establecer otro tipo de sociabilidad.

33 Lo enunciable como saberes. «El saber no es la ciencia, y es inseparable de tal y tal umbral en el que está incluido: incluso la experiencia perceptiva, incluso los valores de lo imaginario, incluso las ideas de la época o los elementos de la opinión común. […] Solo existen prácticas, o posibilidades, constitutivas del saber: prácticas discursivas de enunciados, prácticas no discursivas de visibilidades» (Deleuze, 1991: 79).

34 «Conjunto de valores y de reglas de acción que se proponen a los individuos y a los grupos por medio de aparatos prescriptivos diversos, como puede serlo la familia, las instituciones educativas, las iglesias, etc.» (Foucault, 1986b: 26).

> En sus diversas formas el alcohol es un vehículo para la alternativa, y su importancia no se puede olvidar. No sin motivo es indispensable en una serie de ceremonias que marcan la existencia de las sociedades (Maffesoli, 1996: 154).

De todas formas, surgen las maneras en que uno mismo debe conducirse como sujeto moral, en relación con el código históricamente propuesto. En la alimentación, esto se traduce en comportamientos éticos (cuando hay consideración por el bienestar del otro comensal) y estéticos (cuando se adorna el comportamiento en la mesa), o en códigos de convivencia o etiqueta (Hernández, 2007: 257).

Es así que bebidas y comidas, en tanto alimentos, se constituyeron como eje de debate moral desde la antigüedad. Hoy comprendemos que los sistemas alimentarios son tan diversos como las comunidades donde se inscriben; constituyen propuestas de selección y transformación de productos naturales que buscan satisfacer las necesidades nutricionales de las poblaciones. Pero esto no alcanza para demostrar de forma suficiente la complejidad y los matices de los procesos históricos, ya que estos sistemas, además, son parte de los valores de una comunidad, muestran sus relaciones con el cuerpo y su concepción de la salud, la enfermedad, la muerte, los tabúes, las divisiones de género, edades o clases.

Los antropólogos han investigado —desde diversas perspectivas— los vínculos entre la alimentación y la cultura, y han subrayado que

> … en lo esencial, la evolución del comportamiento humano se ha realizado mediante interacciones entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales. En reciprocidad, dicho comportamiento influye en la anatomía, la fisiología e, incluso, en la evolución del organismo humano. […] Las historias nacionales y las actitudes individuales relativas a la alimentación no pueden ser comprendidas completamente si no se relacionan con las diferentes costumbres alimentarias y con las particularidades que les son propias (Contreras Hernández y Gracia Amaiz, 2005: 12).

Las comidas y bebidas no son una mera respuesta a las necesidades nutricionales ni responden a elecciones estrictamente económicas. Los hábitos alimentarios son una parte de la totalidad cultural. La alimentación constituye el primer aprendizaje social del ser humano, que es aprendido de otras personas (familia, redes sociales, grupo étnico, clase social, comunidad). Compartimos con Fischler que comer es incorporar, ya que «incorporar un alimento es, tanto en el plano real como en el plano imaginario, incorporar todo o parte de sus propiedades: llegamos a ser lo que comemos. La incorporación funda la identidad» (1995: 66).

Por tanto, conocer cómo se obtienen, cómo se preparan y con quién se degustan o comparten los alimentos y bebidas nos ayuda a entender el funcionamiento social, las interacciones en las familias y en las comunidades.

> Comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos proporcionan placer; llenamos la cesta de la compra de los productos que están en el mercado y [que] nos permite nuestro bolsillo; servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños

> o adultos, pobres o ricos; y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas (Contreras Hernández y Gracia Amaiz, 2005: 13).

Entendemos a la cultura alimentaria como:

> … el conjunto de representaciones, de creencias, [de] conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado dentro de una cultura. Al compartir una cultura, tendemos a actuar de forma similar, a gobernarnos por orientaciones, preferencias y sanciones autorizadas por esta (Contreras Hernández y Gracia Amaiz, 2005: 37).

Si bien, al decir de Barthes, la alimentación es un sistema de comunicación —en la medida que no puede concebirse solo como una colección de productos, sino tampoco como un sistema complejo de signos, un protocolo de usos y comportamientos propios—, el espacio alimentario es más denso:

> … no es ya solo un fenómeno social total, en términos de Mauss (1950), sino un fenómeno humano total, en términos de Morin (1973), tanto consecuencia de fenómenos biológicos o ecológicos como [de] factores estructurantes de la organización social, situándose en el mismo nivel de importancia, o incluso mayor, que la sexualidad o el parentesco (Contreras Hernández y Gracia Amaiz, 2005: 107).[35]

El aporte teórico de estos autores sitúa a la alimentación como un eje estructurante de la organización social.

La confianza de a sorbos

Detenernos en el consumo *por placer* nos coloca en el lugar que los gastrónomos suelen identificar, estratégicamente, como el del difícil equilibrio de quien ya sació el hambre, pero aún no está por completo satisfecho con lo que se le ofrece. En *Un festín en palabras*, Revel (1996) sostiene que la historia de la cocina es en realidad una historia del apetito, las costumbres y el gusto, y afirma que a quien tiene hambre todo le parece delicioso, hecho que lo convierte en un pésimo degustador. Llevada a un extremo, esta perspectiva deja planteadas al menos dos condiciones de vida antagónicas, quien puede degustar y quien no, lo que restringe la posibilidad del disfrute gastronómico a aquellos que tienen sus necesidades básicas cubiertas.

Siguiendo con este enfoque, la situación ideal para degustar requiere de abundancia, porque es una habilidad que «no se desarrolla verdaderamente sino a base de variar, contrastar y, por tanto, multiplicar platos y vinos» (Revel, 1996).

Pertenecer a una clase social con las necesidades básicas satisfechas y con acceso a estos bienes sería la condición necesaria para alcanzar el estado óptimo para disfrutar (degustar) la variedad de los placeres gastronómicos. Aunque el autor trabaja sobre el sentido de la construcción del gusto, esta polaridad así planteada oculta el sentido del gusto como construcción social, históricamente

35 Cfr. Mauss, 1950; Morin, 2005.

determinada y con cruces que abarcan desde la medicina y la dietética a la moral, las costumbres, las modas, la legislación y la economía, más allá del hambre o las necesidades básicas satisfechas.

> La alimentación de una población se configura en torno a una interrelación dinámica entre aquellos factores que vienen a definir su producción, distribución y consumo: de una parte, ecosistemas, régimen de propiedad de la tierra, mercado de trabajo y distribución de cultivos, aprovechamientos ganaderos e industrias de transformación agroalimentarias; de otra, redes de mercado y sistemas de venta y, por último, sistemas culinarios, cocinas y sistemas de comensalidad (González Turmo, 2001: 139).

El gusto, como producto del tiempo social, cambia; y la costumbre no es otra cosa que un campo de conflicto inscripto en el encuentro entre la ley y la práctica (Thompson, 1995: 26). Es así que la experiencia aparentemente personal del gusto como respuesta a una necesidad fisiológica está relacionada a un contexto social más amplio, que en el caso de los alimentos abarcó, desde la antigüedad, deliberaciones en torno a qué alimentos o bebidas corresponden al festejo o a lo sagrado, cuáles se consideran exclusivos para la ingesta de las mujeres o de los hombres, cuáles complementan la dieta alimenticia o cuáles son considerados tónicos energizantes.

Estas respuestas solo tienen sentido al interior de cada cultura, porque los alimentos son también identidad y constituyen «un signo social» (Toussaint-Samat, 1991: 77), puesto que para la elección y la forma de cocinarlos, así como para la selección de las bebidas, cada sociedad ha tenido y tiene diferentes respuestas: «Comer, por lo tanto, es una manera de marcar la pertenencia a una clase social particular» (Grignon, citado en Cuche, 1999).

Sonia Montero Aguerre (2010) analiza el gusto desde la perspectiva del género, la clase, la economía, lo sagrado y lo profano. Distingue al interior del sistema del gusto tres niveles: el natural, el cultural y el cultivado. El primero está referido a la manipulación de los elementos naturales; el segundo, a la manipulación de los códigos sociales; el tercero supone una operación de distinción social. En este último nivel, lo esencial es el sentimiento de placer: la necesidad de comer queda subsumida a la necesidad de sentir lo que se come.

> Se abrirá las puertas a la necesidad de gustar, es decir, al tiempo de saborear, devorar, primero con los ojos y luego en la boca. Este gusto cultivado adquiere una dimensión estética y social (Montero Aguerre, 2010: 263).

Ejercer plenamente el sentido del gusto es un acto que nos humaniza y humaniza al alimento. Nos damos cuenta de ingredientes, ornamentos y gestos. Una vez dentro de la boca del comensal, todo alimento o bebida comienza a producir sensaciones, aromas, colores, temperaturas, texturas y recuerdos que nos seducen o nos provocan aversión, que remiten a un mundo real y simbólico para cada receptor. El gusto responde tanto a sensibilidades como a principios de clasificación, que se encuentran en construcción permanente a nivel individual y colectivo, por

lo que existe una plasticidad del gusto articulada a través de la educación, la interacción social y la circulación. Más que una constatación de una realidad dada, lo entendemos como el resultado de un proceso continuo de elaboración personal y colectiva.[36] Por tanto, proponemos un abordaje que problematice en primera instancia el gusto como variable en el comportamiento de los consumidores.

El «sospechoso» sentido del gusto

En el momento de la elección de un producto gastronómico, el consumidor pareciera responder a sus gustos, esto es, estar condicionado solo por la acción de las papilas ubicadas en la lengua, por la recepción de los olores mediante la mucosa olfativa y por la percepción ocular de los colores y las texturas. Esta mirada centraría exclusivamente en los sentidos corporales —gusto y olfato— la elección de un producto alimenticio para consumir. La responsabilidad en la percepción, identificación y registro de los sabores por medio de estos sentidos —que responde a los deseos y necesidades nutritivas del consumidor— los estaría señalando como los indicadores necesarios para la toma de decisiones a la hora de abastecerse de un producto gastronómico.

Esta explicación instala la interrogante sobre la validez cultural de términos sostenidos en registros sensoriales. Y es que la sensación gustativa, necesariamente, debe ser vista desde dos abordajes complementarios. El primero lo constituye el registro cognitivo, que refiere a la información concreta del sabor y la intensidad a la que hicimos referencia; el segundo es el registro afectivo, ese que tiene que ver con la sensación de placer o displacer para el consumidor, es decir, si este considera agradable o desagradable un sabor. Estos dos registros se relacionan culturalmente, por lo cual es necesario considerarlos en conjunto.

Con la información primaria concreta enviada por el órgano del gusto al cerebro (registro cognitivo), el consumidor atribuye al mensaje cierto significado que construye mentalmente con su universo de sabores, que son fijados desde la niñez (registro afectivo). Estos últimos forman parte de los *habitus*, constituyen el principio de la percepción y apreciación de toda experiencia ulterior. Tales registros también tienen una historia, en gran parte asociada a los sabores de la infancia, a las pautas gastronómicas del entorno. Se instalan como imágenes inconscientes transmitidas de generación en generación, aprendizajes sensoriales que dan cuenta de los primeros olores y sabores que remiten a la familia o a las instituciones educativas de la primera infancia.

El consumir un bien así entendido responde a conductas y hábitos socioculturales. El intentar desentrañarlos nos acerca a entender las formas de selección y utilización de determinados bienes o servicios, qué significado tiene este consumo para el grupo según el escenario (el lugar de adquisición como lugar de interacción y reproducción sociocultural donde conviven diversas formas de pensar

36 Cfr. De Gomensoro Maltheiros, 2007.

y vivir) y la manera en que interactúa con ellos. El sentido del gusto provoca un placer físico que contiene también un valor simbólico, ético y estético; es una respuesta a un complejo entramado en relación con la cultura y su contexto, que no es autónomo de la visión del mundo en la cual cada uno está inserto.

Inexorablemente, se produce la interrelación entre dos conceptos que hacen a este tema: el gusto y el consumo. En cuanto al consumo, se interpela al consumidor no como un receptor pasivo frente a las publicidades o con comportamientos solamente regulados por los precios. Se trata de un sujeto activo que establece relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios con los que interactúa según sus necesidades, sus saberes, sus intereses y sus prácticas. Este individuo integra también un grupo de referencia, una clase social, una identidad compartida, en un Uruguay en pleno proceso migratorio, con identidades en construcción.

Una forma de acceder a este universo es a través del concepto de *habitus,* en tanto que condiciones de vida diferentes producen *habitus* distintos. Las condiciones de existencia de cada clase imponen maneras de clasificar, apreciar, desear y sentir lo necesario. Esta perspectiva está presente cuando analizamos las modalidades y formas de consumo en el Novecientos. El vino estaba presente tanto en la mesa del arrabal como en un banquete presidencial, en la letra de una ópera o en un tango de cafetín, en damajuana o en botella, pero en cada caso el comensal —o el grupo— le atribuirá un sentido, un recipiente y quizás un acompañamiento gastronómico en un entorno determinado y específico.

Por eso la representación de la realidad y las prácticas de las personas son también, sobre todo, una empresa colectiva. Trasciende la noción de clase, ya que los sujetos están insertos en tramas de relaciones mucho más amplias (de época, de género, religiosas, etarias), que desbordan la concepción tradicional de clase definida por el ejercicio o el padecimiento de la dominación. El conocimiento que tiene este sujeto de su clase lo lleva a actuar de forma «razonable» en ese mundo que ya tiene divisiones o esquemas de clasificación, que son, a su vez, distinciones.

En esta línea, adquiere sentido la interrogante combinada sobre quiénes consumían vinos y cuándo, dónde y qué tipos consumían los hombres y mujeres del Novecientos. Pero esta formulación, por sí sola, no alcanza a organizar respuestas. Dado que consideramos que el concepto de *habitus* es constitutivo de las prácticas culturales, su eficacia se percibe «cuando ingresos iguales se encuentran asociados con consumos muy diferentes, que solo pueden entenderse si se supone la intervención de principios de selección diferentes…» (Safa Barranza, 2004).

Los sistemas de percepción, en tanto sistemas de clasificación, de codificación, son objetivamente referidos —a través de los condicionamientos sociales que los han gestado— a una condición social. Las adquisiciones y consumos de los distintos vinos han de responder a estas formulaciones.

Así se entiende que los gustos de *lujo* o de *libertad* de las clases altas (en vestimentas, muebles, alimentos y bebidas) se diferencian de los gustos de *necesidad* de

las clases populares. Ambas perciben y valoran el mundo desde el complejo lugar social que ocupan. En este sentido, la siguiente reflexión ayuda a nuestro abordaje:

> Si los gustos se adaptan a las prácticas, podrían igualmente obligarlas a cambiar cuando aquellos por razones precisas se transforman. Y al no encontrar, en el estado actual de la investigación, ninguna otra explicación de los cambios en la condimentación de los alimentos, no veo por qué no adoptar la idea vulgar de que las prácticas siguen a los gustos (Flandrin, 1987: 17).

Los consumidores deben ser vistos como integrantes de una comunidad en cuyo interior ocurre un proceso de intercambio cargado de significados culturales.[37] El análisis del consumo como proceso sociocultural a través del cual se realiza la apropiación y el uso de los bienes y servicios disponibles permite conocer las formas y los modos en que la población adquiere y usa cotidianamente estos productos, el sentido que les otorgan y el rol que juegan en su vida diaria.

Cobra entonces interés la comprensión de toda la cadena del proceso productivo, hasta los lugares de adquisición. Estos serían estudiados como escenarios de interacción donde convergen hombres y mujeres con distintas preferencias y expectativas que satisfacer, cruzando comportamientos sociales, vestimentas y lenguas; es decir, intercambiando signos y estableciendo relaciones afectivas y socioculturales con los bienes y servicios que buscan adquirir. Desde esta mirada, las prácticas de consumo son capaces de definir identidades (complejas y cambiantes), y a través de ellas no solo se accede a los objetos, sino que se ponen en práctica actos de comprar y sensaciones. Tal como sostiene Irving Goffman: «Hay una necesidad de definirse frente a los otros a través del juego de los papeles que la misma sociedad o cultura dominante demanda de los individuos, por medio de la imposición de determinados valores» (citado en Eder, 1999: 223).

Las diferentes respuestas a estas preguntas son indicadores de una situación determinada de prestigio o de honra social, de estatus, dado que «el gusto evidenciaría la posesión de una serie articulada de indicadores sociales, reveladores de un mundo peculiar de posicionarse en la sociedad» (Altamirano, 2002: 111).

Desde estas perspectivas, centramos la mirada en la importancia del gusto en la configuración de las prácticas alimentarias, lo que implica reparar en las variables que intervienen en la forma, la modalidad y el tiempo en que llegan los productos al consumidor. Se trata del grado de desarrollo de las industrias relacionadas (proceso de industrialización, distribución y venta del producto) y de atender a las pautas culturales que conforman la identidad del consumidor desde el punto de vista moral, religioso, médico, pedagógico y publicitario. Estas variables son históricas y han atravesado procesos de transformación que explican cómo

37 Estudiar el consumo en el Uruguay del siglo XIX y primeras décadas del XX se torna un desafío mayor al no contar con las herramientas desarrolladas para el análisis del mercado a las que hoy estamos acostumbrados (encuestas de satisfacción de gusto, cruces estadísticos entre género, edad, ingresos, estudios cursados, territorios, entre otros).

esos deseos y necesidades del consumidor no responden solamente a un sentido del gusto personal e íntimo, y dan cuenta de sus mutaciones.

De todas formas, resulta necesario aclarar que estamos considerando al gusto edificado sobre una idea de libertad de elección, que anula la concepción de necesidad según la cual, al decir de Matías Bruera, «el placer por el gusto es, en definitiva, la negación del hambre» (2005: 53). Porque estos cambios en los gustos a la hora de consumir y en las prácticas de cómo hacerlo solo son visibles en un segmento de la sociedad que puede *elegir*, es decir, en un segmento para el cual no habría dificultades en la adquisición de bienes y para el que la crisis alimenticia que atraviesa gran parte de la población mundial pareciera no existir.

Claves de la degustación

Los parámetros que hoy legitiman la calidad de un vino son los precios, las presentaciones, el mercado, los premios, las publicidades, los lugares de expendio, las ferias y las revistas especializadas. Ellos remiten a características técnicas objetivas y subjetivas, a la ciencia y a la moda. Son fundamentalmente parámetros culturales que, en un extremo, podríamos decir que dependen de cada consumidor y sus múltiples grupos de pertenencia, que orientan su capacidad y opciones de compra. ¿Cómo se construye el gusto? Empecemos por la construcción primaria de los sabores como registro.

En las últimas décadas, en los sectores medios y altos ha proliferado esta modalidad de dar a conocer los vinos a través de catas, charlas, cursos y manuales. Un tiempo histórico pautado para determinados segmentos de la población hedonista asocia el placer al consumo, que incluye también a la gastronomía como sello de distinción.

Las sensaciones de los sentidos (gusto, olfato y tacto) han jugado un rol en la construcción del imaginario y las formas del conocimiento, que, como todo proceso, ha sufrido cambios. Con el desarrollo del discurso médico higienista, el tema de la desodorización de los cuerpos y las casas se posicionó desde la mentalidad burguesa como signo de distinción que legitima la distancia social a través de la descalificación olfativa (Corbin, 1987) y el control de los malos olores en los cuerpos y en la ciudad. El proceso civilizatorio, y principalmente urbanístico, va direccionando y desodorizando el sentido del olfato, al mismo tiempo que proliferan las degustaciones como signo de distinción, en las cuales los sentidos pasan a un primer plano.

Esta línea de degustación investiga el curso de la recepción gustativa disparada a través del contacto de determinadas sustancias químicas solubles en la lengua y el paladar, en conjunto con a otros elementos que intervienen en la construcción de esa sensación, tales como la textura, la temperatura y la consistencia de esa ingesta.

Se comienza por conocer dónde se genera la sensación de sabor. Las casi diez mil papilas gustativas reciben del sistema nervioso determinados impulsos dirigidos directamente al centro nervioso del bulbo raquídeo. Desde aquí, los impulsos se transmiten a las caras superior e interna del lóbulo parietal, en íntima relación con el área del cerebro vinculada al olfato, e inducen la sensación del gusto. Si bien se distinguen cuatro sensaciones de sabores primarios —ácido, salado, dulce y amargo—, hay múltiples combinaciones que provocan sensaciones diversas en cada paladar. En líneas generales, las papilas sensibles a los sabores dulce y salado se concentran en la punta de la lengua (principal órgano del gusto), las sensibles al ácido ocupan los lados y las sensibles al amargo están en la parte posterior. Los últimos estudios al respecto hablan de un nuevo sabor primario, denominado unami.

La sensibilidad sensorial-cultural de los sabores tiene matices que transforman la recepción personal. Antes presentamos los cuatro sabores básicos registrados; ahora proponemos detenernos brevemente en cada uno de ellos, considerando en especial su particularidad en los vinos.

1. El sabor dulce se encuentra en una variada gama de productos químicos, como azúcares, glicoles, alcoholes, aldehídos, cetonas, amidas, ésteres, aminoácidos, etcétera. En el caso de los vinos, a excepción de los blancos y los licorosos, la mayor parte no contiene azúcar. Las sustancias con sabor dulce son elementos de la ligereza, del cuerpo y de la suavidad del vino.
2. El sabor ácido está causado por ácidos como el orgánico natural o los cítricos. Los vinos son ricos en diversos ácidos, de los que cabe destacar el tartárico, el láctico y el acético, que trasmiten la sensación de frescor y, en conjunto, otorgan la característica al producto.
3. El gusto salado depende de sales ionizadas. En los vinos, este sabor es casi inexistente dado que contienen de dos a cuatro gramos por litro de sustancias con gusto salado, pero que no se deben ignorar ya que participan del sabor y le dan la estructura.
4. El sabor amargo, como el dulce, no depende de un solo tipo de agente químico. Puede percibirse particularmente en los vinos tintos aún sanos por su riqueza polifenólica, sobre todo en taninos. En los vinos tintos jóvenes, ricos en sustancias tánicas, estos cuerpos se combinan con las proteínas de la saliva y secan la boca, produciendo al mismo tiempo una sensación rasposa sobre dientes y encías, y suelen dejar en el fondo de la lengua una sensación de astringencia. A medida que el vino tinto madura y envejece, los taninos se van complejizando más y más, para terminar suavizándose. Las sustancias con sabor amargo pertenecen a la familia de las materias tánicas (piel de la uva). La sensación amarga viene acompañada generalmente de astringencia, y lo amargo se percibe mejor en vinos poco ácidos. Los vinos deben a estos elementos su color

y, en gran medida, su sabor. Es de destacar que estas sustancias evolucionan durante el envejecimiento de los vinos y los transforman durante su conservación.[38]

Una de las modalidades más corrientes para el conocimiento de los vinos en los sectores medios y altos —que no los utilizan como ingesta calórica complementaria a una dieta pobre— es el arte de la degustación. Las estrategias que relacionan la gastronomía con lo artístico, lo histórico, la tradición y la educación sensorial se han desarrollado desde comienzos del siglo XX. En nuestro país, estas prácticas fueron registradas, inicialmente, por la publicación mensual de la Unión de Viticultores y Bodegueros, que buscó fomentar el consumo de vinos en los sectores altos, explicando las claves de una buena degustación a través de los sentidos.[39]

Hay cierta coincidencia en reconocer que, cuando se degusta un vino, las sensaciones van cambiando en el paladar, lo cual torna más complejo su análisis. El arte de la degustación está asociado al ritual basado en la observación atenta del vino y en el tiempo dedicado al placer. Los sentidos adquieren absoluta primacía. Primero —y básico—, la vista da cuenta del aspecto físico y el color. La segunda fase, en la que interviene el olfato, está dividida en dos etapas: la primera es la directa, en la que se realiza un movimiento rotatorio de la copa para airear el vino y facilitar el desprendimiento de otros aromas; la segunda es la indirecta, en la que se expulsa el aire por la nariz una vez que el vino entró en la boca y fue retenido unos instantes. Aquí es cuando se clasifican los aromas. El tercer paso ocurre una vez ingresado el vino a la boca; a las sensaciones del gusto se le suman las del tacto y los aromas retronasales para dar la sensación en boca del vino. En esta instancia, se distinguen los cuatro gustos básicos y se percibe el vino, según el tacto, como aterciopelado, suave, áspero o astringente. El equilibrio de las sensaciones en la boca determina su clasificación en redondo, armonioso, equilibrado o desequilibrado (Pérez Delgado y Mazzucchelli, 2002).

Se distinguen tres etapas en el proceso: el *ataque*, la *evolución* y el *gusto final y persistencia*. La primera etapa, el ataque, se produce cuando se introduce el vino en la boca y se analizan los gustos primarios: dulce, ácido, salado y amargo. El equilibrio de sabores resulta de la balanza entre todos ellos. Los polifenoles y taninos aportan el sabor amargo y son los responsables del color y de la astringencia del vino. En la evolución, la segunda etapa, se estudian las sensaciones gustativas de origen primario, el aroma de boca, el cuerpo del vino, el tanino y su intensidad, la calidad y la procedencia de los aromas de origen secundario. En el gusto final y persistencia, o tercera fase, se estudian los sabores adquiridos en bodega, que pueden ser de oxidación o de reducción, y los aromas terciarios, accidentales —debidos a gustos de la tierra o enfermedades del vino, por ejemplo— o posteriores,

38 Burger, G. (1925). «Cómo degustarse el vino». *Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay,* año III, n.º 28 (Cfr. De Frutos, 1992).

39 Ídem.

y no achacables a la elaboración ni conservación por el productor. En cuanto a la sensación que permanece en la boca durante unos segundos, llamada *persistencia*, se debe valorar positivamente si es prolongada y agradable, y penalizar si el sabor final deja un mal recuerdo.[40]

Estas pautas de degustación marcan también un tiempo pausado y de disfrute en la ingesta, distinto a la sensación instantánea de una bebida que se ingiere de prisa para buscar una alcoholización rápida, y distinto al de la pausa breve del trabajo, porque para los sectores altos «el vino se traga despacio».[41]

Si bien hoy existe una proliferación de discursos hedonistas respecto a la gastronomía y al *saber* de vinos, las claves de la degustación habían comenzado tímidamente en el Novecientos. En la actualidad, la distancia material entre diferentes segmentos de la población se profundiza como nunca antes a partir de la distinción en la sensibilidad, tal el planteo de Matías Bruera (2005: 15), preocupado por intentar explicar el sibaritismo frente a la pobreza, y para quien el gusto es una idea burguesa. El deseo alimentario va ligado a un ideal estético y, por tanto, no a todos nos *gusta* lo mismo. Las pautas alimentarias se insertan en sistemas culturales específicos según los cuales ingerimos unos alimentos y no otros, elegimos cuándo lo hacemos, en qué horarios, con quiénes, dónde y cómo (Cáceres Nevot, 2011: 9-11), y se establecen entonces diferencias culturales.

Lo importante del aprendizaje alimentario en nuestra contemporaneidad es que resulta un proceso que se desarrolla a lo largo de toda la vida (Cáceres Nevot, 2011: 37). La importancia estriba, entonces, en que las estrategias de la vida cotidiana, los procesos de socialización en instituciones como la familia y la educación, los discursos sobre lo saludable y la percepción de la salud y el sistema de atributos, valores y representaciones sociales pasan a primer plano en tanto inciden en la construcción social del gusto.

La alimentación, como tema de estudio, está cargada de significados, sentidos y creencias, refleja formas de organización social y relaciones económicas. Produce una marca social, en tanto pensamos los alimentos y las bebidas desde antes de consumirlos, y esto influye en nuestras prácticas y comportamientos cotidianos. Lo que consumimos expresa preferencias y emociones, tiene referencias festivas y brinda gratificación individual. Alimentos y bebidas pueden ser fuente de angustia por su consumo en exceso o, al contrario, por su escasez; pero, como mercancías, establecemos relaciones de valoración y distinción en su consumo. En el caso específico de las bebidas alcohólicas, hay que añadir la carga desinhibitoria y sus «excesos», que nada tienen que ver con la nutrición. De todo esto trata el análisis del consumo de vinos en la sociedad montevideana del Novecientos.

---

40 Basado en investigaciones de Hugo Jesús Montenegro Ruiz.

41 Burger, G. (1925). «Cómo degustarse el vino». *Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay*, año III, n.º 28.

Capítulo 3
El consumo de vinos en el Montevideo del Novecientos: el cuánto y el cómo

El historiador ha pretendido preocuparse por todas la ciencias del hombre. Este hecho confiere a nuestro oficio extrañas fronteras y extrañas curiosidades.
Por lo mismo, no imaginemos que existan entre el historiador y el observador de las ciencias sociales las barreras y las diferencias que antes existían. Todas las ciencias del hombre, comprendida la historia, están contaminadas unas por otras. Hablan o pueden hablar el mismo idioma.

Braudel, 1970

Análisis cuantitativo: dificultades del trabajo de campo

Dice Braudel, en una frase que pareciera sintetizar el oficio del historiador: «… el tiempo de hoy data a la vez del de ayer…» (Braudel, 2002). Desde este oficio, intentar delimitar el consumo de vinos disponibles para la población en el Novecientos resulta una operación compleja, pues para tejer hipótesis que hagan inteligibles los procesos más allá del acontecimiento, es necesaria la interacción con otras disciplinas.

El primer abordaje al tema se efectúa desde las cifras, buscando identificar las cantidades y tipos de vinos consumidos. A fines del siglo XIX, comienzan a surgir en la prensa local notas acerca de la necesidad de tener números certeros para calcular la producción de vinos y el consumo doméstico anuales. Se trata de una preocupación netamente moderna, dado que el nacimiento de la estadística fue un hecho muy valorizado durante la modernización europea. Entre la elite de los dirigentes de la Asociación Rural del Uruguay (ARU) surgió una preocupación muy firme sobre el tema, lo que los llevó en busca de un mayor conocimiento de la realidad para incidir en los diseños de políticas de Estado.

Juan Ramón Gómez —primer presidente de la ARU— escribió, al igual que otros directivos de la institución,[42] a propósito de la necesidad e importancia de la estadística para el Uruguay.[43] En 1872, se llevó adelante un censo agrícola, cuyos datos servirían luego de base para el libro con el que Adolfo Vaillant[44] presentaría al Uruguay en la Exposición Universal de Viena (1873).

42 Ordoñana, D. (1872). «Datos estadísticos sobre la riqueza nacional». *RARU*, año I, n.º 9; Cluzeau Mortet, M. (1881). «Estadística Agrícola». *RARU*, año X, n.º 10.

43 «Estadística». *RARU*, año I, n.º 9, 1872 y «Estadística». *RARU*, año II, n.º 12, 1873.

44 Vaillant, A. (1873). *La República Oriental del Uruguay en la exposición de Viena*. Montevideo: Imprenta de La Tribuna.

Asimismo, en 1888, la ARU realizó la encuesta vitivinícola, en la que incluyó preguntas específicas de la producción de vinos.[45] Esta práctica fue corriente en otros países latinoamericanos, y puede entenderse como un importante esfuerzo por generar estadísticas y crear departamentos que, desde el Estado, se ocuparan del tema. Carlos María de Pena,[46] a pedido del diario *La Razón,* dio cuenta de estas dificultades y sus proyecciones:

> Vanos han sido los esfuerzos para conseguir datos exactos sobre la extensión cultivada, edad del viñedo, clases o variedades plantadas, rendimientos especiales de cada una, rendimiento total del viñedo. Vanos los pedidos por apreciar con alguna exactitud la cantidad de uva elaborada, la graduación alcohólica según las variedades, el estado de la cosecha anual por fin, la cantidad de vino que ha entrado al consumo general año por año.[47]

Paulatinamente, desde el Estado y las organizaciones corporativas se apostó a la creación de una estructura de funcionarios públicos encargada de implementar diversos censos y procesar las cifras. Las memorias de algunos ministerios muestran un conocimiento relativamente afinado de aspectos tales como el número de escuelas, maestros y alumnos en la enseñanza primaria.[48] También refieren a los censos de población (algunos parciales o departamentales) entre 1880 y la primera década del siglo XX, a los censos de viticultores,[49] de producción de trigo,[50] de maquinaria agrícola,[51] etcétera.

Las estadísticas

Examinamos indicadores del consumo de vino en la población nacional y la relación entre la cantidad de vinos importados y nacionales que se consumían y las posibles variables en su evolución. Como adelanto, podemos decir que en el período investigado comenzó un cambio en los gustos —con resultados a largo plazo— produciéndose una creciente demanda de vinos naturales y con menor graduación alcohólica, hecho visible fundamentalmente en la población del núcleo urbano de Montevideo.

---

45 Cfr. Beretta Curi, 2015.

46 Carlos María de Pena (1852-1918) fue un hombre del Partido Colorado, abogado, diplomático y docente universitario.

47 *RARU*, año XXIV, n.º 1, Montevideo, 15/1/1895, p. 10.

48 Ministerio de Fomento (Uruguay), 1892.

49 «Censo Estadístico de Viticultores». *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, año II, n.º 7, 1899.

50 «Estadística de la Producción de Trigo». *RARU*, año XX, n.º 7, 1891 y *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, año XX, n.º 8, 1891.

51 «Censo de Trilladoras (1898)». *Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay*, año II, n.º 6, 1899.

Las investigaciones de la economista Belén Baptista (2001) permiten construir índices del consumo de vinos nacionales e importados entre 1892 y 1930.[52] Es posible precisar que, al inicio del período, la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante, del cual el 87 % correspondía a vinos importados y solamente un 13 % a vinos nacionales.[53] A lo largo de este lapso, la importación de vinos decae de manera constante hasta llegar al 2 % en 1930.[54] Simultáneamente, la producción vitivinícola nacional comenzaba a dar sus frutos y se consumía preferentemente en el mercado interno, sustituyendo así las importaciones (ver tabla 1 en anexo).

La presentación de las cifras amerita algunas consideraciones respecto al consumo per cápita. Primero, el cálculo de 29 litros resulta de sumar el vino producido y el importado, los valores no registran el vino almacenado de uno o varios años anteriores. Segundo, la media iguala el consumo de hombres adultos, mujeres y menores. Debe tenerse en cuenta que Uruguay no contó con producción importante de uvas y vinos hasta 1880. En este sentido se diferencia de otras zonas de Latinoamérica que, durante la Colonia, sí desarrollaron una importante actividad vitivinícola para el mercado interno o la región, como Cuyo —Mendoza, más precisamente—, el Valle Central de Chile y algunos valles de Perú y México. Esta realidad permitiría afirmar que los primeros datos disponibles señalan que, durante la mayor parte del siglo XIX, la población se proveía totalmente de vinos importados.

A pesar de los contundentes números de los anuarios estadísticos, debe considerarse cierto aspecto clave del comportamiento de las familias inmigrantes —predominantemente italianas —, así como tener en cuenta la elaboración de vinos para autoconsumo. Es decir, un sector de la población del país ingería vino de manera frecuente y, además, se autoabastecía, pero dado que sus predios eran menores a una hectárea, no fueron registrados. Su producción, que no superaba los 500 litros, tampoco alcanzaba los volúmenes necesarios para ser declarada. Estos dos criterios adoptados por los registros podrían alterar ese promedio de vinos consumidos por año y por habitante al que llegamos por las estadísticas.

Además, la serie registra datos de la producción y la importación, no de los registros de venta, con lo cual no es posible saber si estas fueron, en realidad, consumidas. La correspondencia y los registros de elaboración y ventas de vinos consultados en algunos archivos de empresarios del sector dan cuenta de saldos

52 Baptista comienza ese año su periodización porque desde entonces se llevaron registros en el sector.

53 En 1892: 2,7 millones de litros de producción nacional y 18.541.097 litros de vino importado, que dan un total de 21.241.097 litros para una población de 742.000 habitantes.

54 Un total de 49.501.992 litros de producción nacional frente a 1.009.197 litros de vinos importados para una población de 1.727.000 habitantes.

anuales que no se vendían y que, en ciertas coyunturas —en 1925, por ejemplo—, fueron críticos.[55]

De todas formas, una primera lectura nos permite acceder al consumo aparente:[56] en el período comprendido entre 1892 y 1930, la población uruguaya consumía un promedio de 29 litros de vino por habitante. No obstante, este dato provoca sospechas. Se generan dudas en torno a las cifras de consumo de vinos per cápita en el país, dado su volumen bajo si se lo compara con la media de los países de la región o incluso del mediterráneo. De acuerdo con las investigaciones de José del Pozo (2003), los chilenos consumían más de sesenta litros por habitante por año, lo que generaba evidentes problemas de alcoholismo:

> En los años 1920, para absorber los más de 200 millones de litros de vino, casi enteramente consumidos dentro de Chile, había una población de poco más de 3 millones de habitantes, lo cual daba un promedio bruto de 60 litros anuales por habitante, cifra que doblaba o triplicaba si se considera solamente la población mayor de 15 años.

Otros investigadores sostienen que esos números son parciales y que en realidad los chilenos consumían unos noventa litros anuales.[57]

Las cifras de los uruguayos tampoco se acercan al consumo promedio de los habitantes de Argentina. En 1904, la ingesta de vino (nacional e importado) en ese país era de 41,3 litros por persona, con un aumento importante de hasta 71,5 litros anuales en 1913.[58] Si ampliamos la mirada y lo comparamos con el consumo de los catalanes, según lo establecido por Josep Colomé Ferrer (2001) en su tesis doctoral, se calculaba un consumo diario para un activo agrario masculino de aproximadamente 0,75 litros.[59]

Esta comparación con la media de otros países instala dos posibilidades de investigación. Por un lado, indagar acerca del consumo alternativo a los vinos (otras ingestas alcohólicas, especialmente las cervezas) o a las bebidas blancas.

---

55 Cfr. Bonfanti, 2007.

56 El consumo aparente no indica cuánto consume la población, es un estimado que surge de la relación entre esta y los vinos disponibles en el mercado (vinos nacionales, más las importaciones de vinos, menos las exportaciones que se hayan realizado).

57 «Las clases adineradas que solo consumían vinos franceses comenzaron a aceptar los chilenos y con ello se genera una sana competencia entre las viñas nacionales; la masa consumidora paulatinamente deja de consumir aguardiente y el vino se generaliza como la principal bebida, alcanzándose cifras de consumo superior a los 90 litros per cápita hasta el primer tercio del siglo XX. El problema del alcoholismo, atribuible exclusivamente al vino pues el consumo de otras bebidas alcohólicas era casi nulo, alcanzaba niveles dramáticos. Por ello, que en 1938 con el concurso de parlamentarios de todos los sectores políticos, se modificó la Ley de Alcoholes, que en lo principal, estableció una limitación del consumo hasta 60 litros por habitantes al año» (Alvarado, 2006).

58 *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*, 1914, p. 278.

59 Resulta necesario hacer la siguiente salvedad: estas cifras refieren al consumo rural de un hombre activo, quedan excluidos el resto de la población rural y cualquier otra del medio urbano (Colomé Ferrer, 2001).

Por el otro, tomar en cuenta la variación en los datos de consumo aparente y, tal como propone el investigador Del Pozo (2003) para el caso chileno, suprimir a los menores de 10 años de los registros de población para medir el consumo.

Con respecto a lo antes planteado, caben algunas reflexiones. En primer lugar, si existía una media común a todos los países de Europa occidental y América Latina o si nos referimos a la existencia de medias regionales. De ser así, los alcoholes, o un tipo de alcohol como el vino, formarían parte de una cultura común cuyas raíces están en Europa y cuyo radio fue ampliado mediante la conquista-colonización ibérica y, más tarde, por la inmigración europea. En segundo lugar, si realidades sociales un tanto diferentes exigían distintas dosis de alcoholes. Por ejemplo, las condiciones deplorables de los trabajadores mineros en Chile debieron ser un poderoso estímulo en la búsqueda de la embriaguez como forma de olvidar un presente doloroso, pero este no sería el caso de Uruguay. Por último, pese a que los datos numéricos del consumo en los diferentes países pueden ser indicadores, estos exigirían al menos un estudio comparado de las distintas realidades sociales. Sin ser exhaustivos en este aspecto, es posible categorizar las bebidas que competían con la ingesta de vinos de acuerdo con las modalidades de consumo (diferente según clases sociales y *habitus)* y con los centros de expendio (urbano o rural).

Las bebidas alcohólicas

El análisis estadístico permite preguntarnos acerca de la posibilidad de otra causa de la disminución de las importaciones: el desarrollo y crecimiento de la producción vitivinícola nacional. Debido a la caída de las importaciones por el conflicto bélico mundial, en el caso de los vinos, el año 1916 fue paradigmático. En efecto, en ese año se invirtió la relación entre el consumo de vinos importados y nacionales: 15 % y 85 %, respectivamente.

En este aspecto, debemos tener en cuenta que la producción vitivinícola ha sido considerada historiográficamente como un caso temprano de sustitución de importaciones. Si atendemos a los volúmenes de producción local, se advierte que esta no alcanzó, hasta 1916, a compensar la caída de las importaciones. Conforme lo antedicho, en el año 1915 se registró un consumo promedio de 12 litros anuales, en 1916 se consumieron 18 litros y recién en 1920 se alcanzaron los guarismos del comienzo del período, 28 litros. El historiador Luis Bértola (2000) señala que desde la crisis del año 1890 se produjo un cambio en el desempeño exportador uruguayo que se estabilizó entre 1900 y 1920 —momento en el que la demanda fue dinámica y la expansión de la economía doméstica, de alguna forma, acompasó el desempeño de las exportaciones.

En este punto remitimos a las hipótesis orientadoras de la investigación de Gabriel Bucheli (2000) respecto a los elementos que posibilitaron el crecimiento industrial. En su tesis propone la pertinencia de un conjunto de factores que

dinamizaron el sector industrial uruguayo, como el aumento de la población por el flujo migratorio, el cambio de pautas de consumo, el aumento del ingreso per cápita y el desarrollo de algunas industrias nuevas surgidas a raíz de la demanda.

Si se analiza concretamente la dinámica de crecimiento de la industria vitivinícola, Bucheli (2000) sostiene que las cifras de importaciones del período no pueden ser consideradas exclusivamente para el consumo local, ya que una modalidad importante de la prosperidad comercial radicaba en el comercio de tránsito.[60] En cambio, el investigador admite como verosímiles los números analizados por Leonardo Calicchio (1996) en la encuesta de gasto y consumo, luego traducidos a un análisis comparado de las diferentes constituciones de la canasta familiar.[61]

En la tabla 2 del anexo se muestran diferentes productos de la canasta de alimentos consumidos por año y por familia. En el caso del Ministerio de Industrias, este tomó como familia tipo a la conformada por cuatro integrantes, mientras que la Oficina de Trabajo adoptó otro criterio: seis personas. En bebidas, los rubros que se tomaron en cuenta fueron café y vino.

Si se dividen los 183 litros de vino consumidos anualmente entre esos seis integrantes, en una familia obrera el consumo por persona y por año sería de 30,5 (incluyendo niños). El investigador redujo a 24 este número por entender que no era representativo de la muestra —no predominaban los obreros calificados con ese nivel adquisitivo—, planteo que también comparten Alcides Beretta Curi y Estela de Frutos.[62]

En cuanto a la declinación de las importaciones, Bucheli la atribuye a la crisis del comercio de tránsito y a la vocación más recaudadora que proteccionista de los legilsladores.

> … la mayor parte de los litros que se dejan de importar no se pueden explicar con la tesis de la sustitución de importaciones. Queda en evidencia, por lo menos hasta 1899, que la caída de las cantidades importadas corresponde básicamente a la pérdida del mercado regional. Nada hace pensar que esa merma traiga aparejada una menor importación de vino para el mercado consumidor uruguayo (2000: 12-13).[63]

Como sostienen Beretta Curi y Beyhaut (2001), el desarrollo de la vitivinicultura uruguaya debe mirarse en relación con la evolución del viñedo europeo y del

60 El comercio de tránsito constituye un problema en sí, ya que no lo conocemos en su dimensión real. No obstante, otra dimensión interesante la configura el registro de exportaciones de vinos desde Uruguay hacia la región.

61 Basado en Bucheli (2000: 5), que toma dos fuentes distintas: el Ministerio de Industrias y *El Salario Real (1914-1926),* y la Oficina del Trabajo.

62 «La publicación del Ministerio de Industrias *El Salario Real (1914-1926)* estimaba su consumo en unos 120 litros anuales para una familia compuesta por cuatro personas» (De Frutos y Beretta Curi, 1999: 83).

63 Sobre vino catalán, cfr. Mourat, 1998.

comercio internacional de vinos, puesto que mientras no hubo producción nacional el vino era importado desde Francia, Italia y España. Pero las importaciones tienen una curva variable, porque el producto no era estable dadas las condiciones de elaboración, la carencia de envases adecuados y las largas travesías. Si tenemos en cuenta la creciente demanda de vinos comunes en la Europa industrializada —lo que incidía directamente en los precios— y el contingente migratorio, que llegaba con sus *habitus* de consumo, entendemos la causa del estímulo en el desarrollo de la vitivinicultura nacional.

Efectivamente, Uruguay pierde presencia con diversos productos industriales en el mercado regional; uno de los más notorios fue el vino. Debemos tener presente que la especialización de la economía de Mendoza en la modernización implicó una renovación del viñedo y del equipamiento de las bodegas, lo que, unido a un alto rendimiento del viñedo, permitió una producción masiva de vinos comunes. De manera simultánea, en la década de 1880, el ferrocarril unió Mendoza con Buenos Aires, hecho que permitió el acceso de los vinos mendocinos al principal mercado del país y, a la vez, sede de las firmas comercializadoras de vinos que los distribuían.

Por otra parte, esas transformaciones fueron amparadas en los pactos de conformación del Estado oligárquico en la Argentina, lo que significó un tratamiento privilegiado para varias provincias del interior del país y concretamente para los vinos de Mendoza (Balán y López, 1977; Balán, 1978). De donde resultó que Mendoza producía vinos relativamente más baratos que Uruguay, por lo tanto, desalojaba la débil presencia de este último del mercado argentino. Al respecto, es interesante el proyecto de Buonaventra Caviglia que, precisamente en ese contexto, termina fracasando (Beretta Curi, 2009).

Resulta necesario tener en cuenta que, debido a la inflación, en 1917 se produjo una caída del salario real respecto a la canasta alimenticia.

> Luego de un período de cierta estabilidad de los salarios nominales privados (1909-1914), estos muestran flexibilidad a la baja en el período 1915-1917. [...] En 1917 el SRA cae a su mínimo debido a la fuerte inflación. Desde ese año los salarios nominales corren desde atrás a los precios hasta 1919, cuando se recupera el nivel real de 1914 (Calicchio, 1996: 6).

De todas formas, en este proceso de sustitución de importaciones se mantuvo para los productos importados lo que hoy, desde el *marketing,* se denomina *nicho de mercado*. En especial, el *champagne* francés fue consumido por los sectores medios-altos y altos, para quienes los bienes nacionales no eran percibidos como de calidad, mientras que lo extranjero —lo francés, preferentemente— era valorado como excelente.

Con las cifras expuestas se puede advertir que el consumo así entendido indica, por un lado, que la media de litros por persona no varió sustancialmente entre 1892 y 1920 (29 litros en el primer caso, 28 en el segundo); por el otro, que

las fluctuaciones ocurridas en el período intermedio se deben esencialmente a la insatisfacción de la demanda por la producción interna.

El análisis de los números denota que la producción local llegó a sustituir los vinos importados. Aquí adelantamos la pregunta sobre si el gusto de la población estaba satisfecho por los vinos que podía adquirir en el mercado. La investigación muestra que la producción de vinos nacionales se centró más en la cantidad y en el rendimiento que en la calidad; aunque la correspondencia entre vitivinicultores[64] refleja el interés extendido por mejorar esta última. Este debate no fue, sin embargo, exclusivo de Uruguay. La tensión entre calidad y cantidad estuvo presente en el desarrollo vitivinícola de la mayor parte de los países, tanto de Europa (Unwin, 2001) (casos de Italia[65] y España[66]) como de América Latina (Chile,[67] Argentina,[68] Brasil,[69] entre otros).

El quehacer del sector fue acompasado por el contingente de expertos y técnicos que llegaban desde Europa y por la creación de la Facultad de Agronomía en 1907, situación que ayudó a profesionalizarlo en sus prácticas y en sus discursos, y que logró, además, incidir en los artículos de prensa que circulaban.[70]

Los datos también nos permiten comprobar que el crecimiento de la producción nacional de vinos supuso una presencia importante de mano de obra en el área, pues el encadenamiento de actividades económicas afines empleó a hombres, mujeres y niños. Significó también una divulgación de los resultados de los ensayos y de la actividad de los técnicos, el surgimiento de bibliotecas para consulta, la creación de centros de estudio y la agremiación del sector. En otras palabras, su crecimiento implicó una mayor presencia y debate del tema vitivinícola en la prensa, en la publicidad y en la legislación.[71]

La producción nacional de vinos fue en aumento, aunque no se produjo en todos sus tipos y su calidad recién empezaba a ser una variable en cuestión. Los vinos a granel eran usados para consumo interno y eran adquiridos por las bodegas

64 Gentileza de Alcides Beretta Curi en su investigación sobre la ARU. Cfr. Beretta Curi, 2009.

65 Rapetti, 1984.

66 Pan-Montojo, 1994; Carnero i Arbat, 1980; Soutelo Vázquez, 2001.

67 Del Pozo, 1999; Couyoumdjian, 2006.

68 Barrio de Villanueva, 2010; Mateu y Stein, 2006; Richard-Jorba, 1998.

69 Giron Slomp, 1996: 269; Cavagnolli, 1989; Machado Rodrigues, 2007; Copat y otros, 1992: 70; Desplobins, 2005.

70 Unas décadas más adelante, se fundó en 1940 la Escuela Industrial de Enología, que fue dirigida por el ingeniero agrónomo Luis Fernández, y en 1958 la Facultad de Química incluyó cursos de Enología Química para el sector.

71 La expansión debe ser matizada, ya que el período 1890-1925, aproximadamente, corresponde a la denuncia por la presencia de la filoxera y al proceso de reconversión del viñedo uruguayo. Es decir, no hubo un proceso de crecimiento sostenido y, en algunos casos, se modificó radicalmente, como fue el caso del departamento de Salto luego del año 1900, cuando se registra un retroceso marcado y una reconversión hacia la citricultura. De todas formas, esta reconversión luego de la filoxera sobre portainjerto americano implicó un incremento de la productividad del viñedo por planta y por hectárea.

para corte; fundamentalmente eran importados de España, Italia y Argentina. En cuanto a los vinos finos —los preferidos por las clases altas—, conforme las cifras de la tabla 3 del anexo, centrado alrededor del año 1916, cuando la relación importación/exportación cambió, la mayoría de las importaciones provenían de Francia.

Pese a que los anuarios estadísticos registraban los precios en pesos según el aforo, esta información no sería suficiente para un cuadro comparativo que permitiera conocer de precios en el mercado.[72] El anuario registra el valor de los vinos importados pero no los precios del vino en el mercado, por lo que la tabla 3 permite ver el retroceso de las importaciones globales de vino, los países proveedores y, por último, considerar la presencia firme de algunos países en el mercado uruguayo dentro del contexto de sustitución de importaciones y caída de las importaciones de esta bebida.

Ahora bien, si examinamos en detalle el período comprendido entre los años 1919 y 1929, observamos los tipos de vinos franceses más consumidos por la población uruguaya en la segunda década del siglo XX, antes que la crisis del 29 afectara las economías.[73] Estos datos muestran una cierta diversidad de los vinos de origen francés, en la que se destaca una marcada primacía del *champagne*. Es curioso notar cómo, a pesar de la baja en las importaciones, el peso relativo de los vinos franceses se incrementó en el mercado. Del mismo modo, se produjo un aumento de las variedades, que, en 1929, incluyó a los vinos blancos dulces y al vino común del Rhin. Por otro lado, aunque en este período el volumen de importación de *champagne* descendió, el total de las importaciones de esta bebida procedía de Francia. En cambio, los vinos comunes franceses solo significaron el 6 % de los importados.[74]

El descenso más importante se registró en el total de los vinos comunes, demanda que fue sustituida por la producción nacional. Los vinos oportos también fueron menos requeridos, lo cual muestra un cambio en los paladares nacionales, que se da en el marco de una campaña antialcohólica de gran magnitud.

Este capítulo ha dado cuenta del papel del vino uruguayo en el consumo nacional en relación con los vinos importados. Las estadísticas nos proporcionan una perspectiva del campo de análisis. Veamos ahora las prácticas en cuestión.

---

72 Por ejemplo, durante la guerra los precios subieron, y el aforo no.

73 Véase la tabla 4 del anexo.

74 Véase la tabla 5 del anexo.

Capítulo 4
El consumo de vinos en el Montevideo del Novecientos: el cómo

Se bebe siempre y en todas partes: cuando se elige un Presidente y se recibe un Ministro; cuando se celebra un concurso y se pasa un examen; en las reuniones científicas de caballeros y en las sociales de damas; en las ceremonias patrióticas y escolares y en las fiestas de beneficencia y caridad; en la taberna y en el salón; en ayunas como aperitivo, en las comidas como antidispépsico y antes del sueño para dormir mejor; hasta en los velorios se bebe, champagne o caña según la categoría del difunto…

Joaquín De Salterain[75]

La ingesta de alcoholes en la vida cotidiana

Hacer historia de la vida cotidiana significa producir conocimiento acerca de cómo vivía la gente en una época determinada. Supone partir de un tipo particular de curiosidad y construir, en consecuencia, una serie de preguntas que privilegien la pequeña escala. Es desde aquí que ponemos el foco en las condiciones sanitarias urbanas, las limitaciones en la disponibilidad de agua corriente para la población y la dieta alimenticia de los inmigrantes, variables todas que condicionaron las prácticas en relación con la ingesta de alcoholes.

El acceso a las fuentes cualitativas, al igual que señaláramos para las cuantitativas, tiene sus limitaciones. En primer lugar, encontramos información disponible sobre los lugares de consumo y rastros de qué tipo de alcoholes consumían los hombres asalariados, pero no así sobre los de las mujeres en esta condición. En segundo lugar, el consumo en las clases altas está un tanto desdibujado por las publicidades y crónicas, lo que dificulta el análisis segmentado.

Una clave para el acceso a la cotidianeidad en el Novecientos es conocer la dieta alimenticia. Lo efímero de un plato de comida se podría rastrear —de alguna forma— a través de las recetas. No tenemos restos arqueológicos de un puchero ni tampoco sabemos el gusto exacto de un vino de 1920, pero contamos con algunas recetas caseras de uso medicinal de vinos, algún listado de importaciones o, en el caso de las elites, los testimonios que ellas mismas dejaron (publicaciones y libros de recetas) o crónicas y descripciones de letrados pertenecientes a sus filas. Aclaramos que los recetarios que circulaban en la ciudad son concebidos como meras publicaciones que suponen una intencionalidad, pero no sabemos concretamente lo extendido de sus prácticas. En esta línea, resulta más fácil acceder a las huellas de las elites que a las de los sectores populares, pero coincidimos con Flandrin en la importancia de estudiarlas, dado que «ambas se definen una

75 De Salterain, J. (1918). «Sobre alcoholismo» conferencia dictada durante el *I Congreso Antialcohólico de Montevideo 1916*. Montevideo: Imprenta Nacional.

en relación con la otra por oposición, ambas se prestan constantemente elementos y tienen muchas cosas en común que generalmente los testigos se olvidan de señalar» (1987: 11).

Otra dificultad radica en que los sectores populares, en gran proporción, complementaban su pobre dieta calórica con ingestas de vinos, aun cuando el consumo aparente de la población uruguaya era de alrededor de 29 litros por persona. Aquí hay que recordar que la producción casera de bebidas alcohólicas constituyó parte de los rituales de celebración de la memoria que los inmigrantes incorporaron a nuestro país y que no estaba estadísticamente contemplada.

Teniendo presente estas consideraciones, podemos decir que en Montevideo se bebía en los hogares y fuera de ellos. Los espacios de interacción social pueden marcar diferencias en los tipos de alcoholes consumidos, pero debemos explorar algunos rasgos más definidos de los consumidores, además de género, edad y clase social. Es también necesario hilar más fino: saber si se trata de un habitante del campo o de la ciudad, y si bebe en las horas del día o de la noche; distinguir si el rito de consumo se hace en soledad o en compañía, y si el motivo es el festejo o perseguir el olvido; y, por último, considerar las diferencias entre una ingesta que busca una posible reparación energética y una que busca un estado de embriaguez.

Los vinos y la conformación social del gusto

En Uruguay, a fines del siglo XIX, los mostos nacionales estaban en plena etapa de experimentación, los parámetros para definir la calidad comenzaban a transitar por el camino de las premiaciones, ferias y tímidas notas de recomendación en revistas, y se iniciaban las prácticas de degustación. ¿Qué vinos se tomaban entonces? Algunas consideraciones sobre lo que se concebía como un *buen vino* aparecen tempranamente en el *Manual del almacenero*:

> Un buen vino debe tener un sabor y olor franco; esto es, libre de todo sabor y olor extraño a su composición. Un aspecto sospechoso, el color turbio y opalino, un exceso de color, una aspereza o una acritud insoportable, una acidez excesiva, una apariencia viscosa o filamentosa, las flores o sean unos hongos pequeñitos, blanquizcos que flotan en la superficie del líquido, el color azulado, etc., manifiestan claramente que no está en buenas condiciones, que está alterado o próximo a serlo.[76]

Unas páginas más adelante, este manual incursionaba también en el lenguaje de degustación e incorporaba términos que luego serán usuales en el correr del siglo XX. A fines del siglo XIX, el perfil de los consumidores uruguayos parecía estar delineado por los vinos importados disponibles en el mercado.

> Como los vinos que se importan son sumamente cargados en color y en alcohol, el paladar del consumidor se ha acostumbrado bien pronto a esta alta

76 *Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre* (1885). Montevideo, pp. 4-5.

graduación y sus ojos a un color subido, que nuestros vinos son incapaces de producir.[77]

Para los años veinte, la mirada europea nos brinda algunas claves sobre cómo eran esos consumidores, tema que ya constituía una preocupación para los empresarios. Durante la Semana del Vino celebrada en París, uno de los asuntos principales fue la crisis del sector vitivinícola francés y la pérdida de mercados. Si bien el análisis centró las causas de esta pérdida en los incrementos de los derechos aduaneros y las alzas de los fletes, también se reflexionó sobre el perfil del consumidor transoceánico, las clases sociales y la vinculación con la cultura francesa:

> En toda la América Latina, el hombre del pueblo no es un cliente del vino francés […]. El peón, el obrero de la ciudad o de la campaña en la Argentina, Uruguay y Chile desea beber vino rojo y áspero, y el que allí se produce satisface. Contrariamente, en las clases superiores de la sociedad, en todas partes donde se siente nuestra influencia moral, nuestros vinos son buscados y constituyen el complemento obligado de las fiestas, banquetes y reuniones. El gusto que testimonian las clases superiores de la América Latina por nuestros vinos es una de las manifestaciones de su gusto por la cultura francesa. Los círculos donde se beben son también aquellos donde se habla nuestra lengua, se leen nuestros libros, se siguen nuestras modas. […] Los vinos uruguayos rojos son, por otra parte, y en general, de calidad ordinaria y fuertes; algunos tipos blancos hacen la excepción recordando nuestros burdeos.[78]

Las crónicas de prensa arrojan luz al respecto de la calidad de los vinos y de quienes los consumían: «Lo que para la elite tenía un sabor "fuerte" o malo, y, por ende, tenía que mejorarse, para la mayoría de los consumidores era apropiado y, por ende, consumido de manera creciente» (Bonfanti, 2010: 38).

Años más adelante, Frommel también se pronuncia sobre esto:

> En efecto, nuestros vinos no tienen gusto característico especial, como los argentinos, por ejemplo, que no pueden ser confundidos con ningunos otros. Son productos de caracteres poco acentuados, que pueden competir con la mayor parte de los que compramos en el extranjero por un precio doble y triple de los que pagamos los nuestros.[79]

La documentación permite ver, en varias ocasiones, la necesidad manifiesta por el empresariado uruguayo de ampliar el mercado vitivinícola. El Consejo Nacional de Administración presentó en 1924 un proyecto de ley que proponía la reglamentación de la industria vitivinícola y en su texto argumental destacaba la

77 RARU, n.º 20, Montevideo, 31/10/1897, p. 538.

78 La información fue tomada de la revista mensual del Comité France-Amérique con estudios del ministro M. Julio Lefaivre sobre la caída de las exportaciones de vinos franceses a América. Centro Vitivinícola Nacional. *Revista de Agricultura, Industria y Comercio*, n.º 200, Buenos Aires, 25/4/1922, pp. 177-179.

79 Frommel, J. (1917). *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de vinicultura.* Montevideo: Instituto Nacional de Agronomía.

importancia de esta industria para la nación. Nos resulta especialmente interesante citarlo aquí, porque incluyó una delimitación de lo que se consideraba clientes para la producción nacional:

> … puede afirmarse que el consumidor del vino importado es distinto del que prefiere el del país, desde que en este, como en la casi totalidad de los renglones de la producción nacional, el verdadero protector es el consumo popular. Sin embargo, la poca aceptación que encuentra nuestra producción vinícola entre las clases pudientes es completamente injustificada, ya que esta presenta cada vez mayor cantidad de vinos muy apreciables, iguales y hasta superiores a muchos de los que se importan del extranjero.[80]

El alcohol estuvo presente en la mesa del domingo, en el boliche del barrio, en el encuentro en el arrabal, en los paseos campestres y los pícnics, y en los locales de pizzerías que comenzaban a nacer a instancias de los inmigrantes italianos. Pero también en las cenas de los presidentes, en las galas, en el carnaval y en las celebraciones públicas y privadas. Su consumo puede ser entendido como ingestión energética o como vehículo de distensión; fue el *mata penas* por causa de un amor o de una vida mísera, fue un instrumento para el olvido o la anestesia para el dolor.

Fuente: La Semana, vol. I, Montevideo, 11/9/1911, p. 18.

Prácticas de resistencia

Hablar de consumo de vinos es reparar también en las condiciones sociales de existencia. Una sociedad que no tenía resueltos temas como la accesibilidad a las aguas corrientes enfrentó innumerables dificultades sanitarias. Este escenario enmarca las decisiones cotidianas relacionadas al consumo de bebidas alcohólicas, ya no solo entendidas como ingesta calórica o *mata penas*, sino como alternativa ante las condiciones de vida precarias para grandes segmentos de población.

En relación con los usos del agua, Montevideo estaba recién comenzando el tránsito a la Modernidad. La primera concesión para el suministro de agua corriente a la población la tuvo Enrique Fynn en 1868. Si bien el servicio se inauguró en 1871, la accesibilidad para los sectores populares fue más tardía.[81] Desde

80 *RARU*, Montevideo, 3/5/1924. Es interesante recordar aquí que los vinos nacionales estaban participando de ferias y exposiciones internacionales, y recibían premiaciones que ayudaban a prestigiarlos.

81 Los estudios de Vigarello vinculan la aparición de las duchas a fines del siglo XIX a un sistema de disciplina como el ejército (asociado a un orden preciso). Pero este dispositivo fue extendiéndose a las cárceles, los asilos y los internados, primero, para luego imponerse como una lucha a favor de los poderes tónicos que se le atribuyeron al agua: «Una nueva clase inventa una nueva fuerza frente a los modelos aristocráticos. Y lo hace reactivando energías

el punto de vista sanitario, se proclamaba que el agua era «la bebida natural y más necesaria», pero el hecho de que los pozos de agua muchas veces estuvieran cerca de depósitos orgánicos en descomposición provocaba que las filtraciones la enturbiaran, haciéndola inapropiada para el consumo, con el riesgo de transmitir cólera o tifus.[82]

> Esto, por desgracia, ha sucedido con mucha frecuencia y es por tal motivo, sin duda, que el jornalero por todas partes prefiere apagar su sed con vino, sidra o cerveza, y en defecto de estas bebidas cortan el agua con vinagre o alcohol.[83]

En todo caso, la novedad tardará un tiempo más en alcanzar efectivamente a todos los barrios y sectores sociales. Sin embargo, los nuevos hábitos de limpieza organizados en torno a la utilización del agua corriente empezaron a invadir los comportamientos cotidianos de los habitantes: las conductas en la mesa, la limpieza del hogar y la higiene personal.

Un informe de 1880 denuncia la existencia de 469 conventillos en Montevideo, que alojaban a 14.859 personas, en su mayoría inmigrantes. La fundación de los nuevos barrios les permitió a los inmigrantes,

> sobre todo italianos y españoles, que con sus pequeños ahorros pudieran adquirir solares para vivienda, a largos plazos y bajísimas cuotas en aquellos barrios; en 1884 el porcentaje de moradores en los conventillos montevideanos había descendido a la décima parte de la población total del departamento (Castellanos, 1968: 30).

A pesar de las reglamentaciones tendientes a atenuar las condiciones deplorables de vida de los conventillos, estos seguían hacinando familias enteras con pésima ventilación, mal saneamiento y escaso aprovisionamiento de agua potable, además de condiciones de promiscuidad.

En este período, y bajo la hegemonía cultural burguesa, el cuerpo será visto como un instrumento de producción y reproducción social por excelencia, como un texto en el que se halla inscripto —y que por tanto debe expresar— ese orden simbólico. De ahí la necesidad de cuidar el cuerpo y de maximizar su rendimiento, en sus aspectos tanto físicos (fortaleza, ductilidad, energía) como estéticos, decorativos y semióticos (facciones, vestimenta, peinado, modales, etcétera). En este punto coincidieron las preocupaciones de los trabajadores organizados (en la medida en que sus vidas dependían de vender su fuerza de trabajo) con las de los empresarios (en tanto que el vigor estaba asociado a ser competitivos). Esto

---

y dinamismos […] con la austeridad del frío proclama una austeridad sobre los placeres que consideran demasiado fáciles. Y va edificando rigores para acrecentar más las distancias culturales y sociales» (1991: 155).

82 «… en el Montevideo del Novecientos como en la Edad Media europea, el vino podía ser más saludable que el agua de aljibe o pozo, dominante en los barrios populares para prevenir el cólera o el tifus» (Barrán y Nahum, 1973: 189).

83 *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la rou. Año I.* Montevideo: Barreiro y Ramos, 1896, p. 76.

podría explicar cierta coincidencia de ambos sectores en la crítica a otras conductas y usos del cuerpo que fueron privilegiados, por ejemplo, por artistas, bohemios, dandis, marginales o jóvenes, quienes se resistían al modelo hegemónico burgués tanto como a la proletarización.

Pese a que la población recibió por diversos medios una variada oferta de productos y recomendaciones higiénicas, se diagnosticó «la inobservancia de los preceptos higiénicos» y «las deficientes condiciones higiénicas en que se desenvuelve y debate nuestra población nacional», tanto de los sectores populares como de las clases medias y «las clases adineradas».[84]

Cuando nos referimos al discurso y las prácticas hegemónicas, lo hacemos en el entendido de que es en el terreno de las representaciones simbólicas donde actúa la ideología. La clase hegemónica es la que logra adaptar un discurso que ocupa uno de los polos de las relaciones de producción, constituida en las prácticas de los sujetos concretos. Es una voluntad colectiva que se construye a través de la ideología.[85] Frente a esa hegemonía, se erigen espacios de resistencia o construcciones alternativas de formas de vida, en las que permanecen comportamientos anteriores o prexisten los que vendrán.

En el Novecientos, es posible visualizar, también, un segmento de la población para el cual el juego, el consumo de alcohol, tabaco y estupefacientes, y el goce del sexo marcaron sus horizontes; en ellos encontraba una razón o un escape de su existencia. Gran parte de este segmento pertenecía a los sectores populares. Acceder a las claves de la cultura popular implica conocer los debates que refieren, en síntesis, a si se trata de lo que *es* del pueblo, lo que *realiza* el pueblo o lo que este *consume*.

Si bien nos estamos refiriendo a un sector social subordinado en términos políticos y económicos, nos vamos a centrar en los aspectos que tratan sobre las prácticas. El análisis contempla las vivencias en el tiempo libre, en la alimentación y en la literatura, de forma que permita acercarnos a la circulación de valores y a la visión del mundo, en una frontera con los sectores hegemónicos que —como toda frontera— es permeable y móvil.

La ingestión de bebidas alcohólicas formó parte de la alimentación diaria del obrero. Pero el alcohol también fue un invitado omnipresente en las más exquisitas reuniones de las clases medias y altas, donde el consumo de licores y la importación de champagne evidencian el ambiente festivo que lo incluyó. La literatura y algunas entrevistas son testigos de la extensión que tenía este consumo y de hasta dónde estaba incorporado en el diario vivir de los uruguayos.

84 Berro García, A. (1921). *La educación física en los niños*. Montevideo: Imprenta Peña, p. 17.

85 Para Mouffe, la hegemonía es «una fusión total de objetivos económicos, políticos, intelectuales y morales, efectuada por un grupo fundamental con la alianza de otros grupos a través de la ideología; cuando una ideología logra difundirse entre toda la sociedad y determina no solo objetivos económicos y políticos unificados, sino también una unidad intelectual y moral» (1985: 124).

Algunos rasgos de la alimentación cotidiana

Para disciplinar los hábitos alimenticios resulta necesario presentar las propuestas como buenas y sabrosas, intentando demostrar que satisfacen las necesidades de nutrición. Y en el Novecientos, estos discursos debieron entablar relación con las costumbres culinarias de cada familia. A través de fuentes éditas (recetarios impresos) y de memorias (entrevistas), buscamos relevar los aspectos más cotidianos de la subsistencia, que remitan a algo más que satisfacer las necesidades básicas y nos ayuden a entender el lugar del consumo de los vinos. En las siguientes páginas, veremos el uso de los vinos como ingrediente en varias recetas y los lugares de expendio que constituyeron un marco para el relacionamiento.

Los recetarios y las marcas de la memoria

Las formas de preparar alimentos y bebidas son, más que recetas, procedimientos que pasan de generación en generación a lo largo del tiempo y que se ven modificados por el agregado de nuevos productos, manipulaciones, combinaciones, formas de cocción o preparación que los hacen perdurar en el tiempo. Esto ha provocado que la cocina haya sido entendida como algo efímero, hecho que consideramos debería relativizarse si se entiende lo efímero como el escaso tiempo de disfrute de un plato o lo poco que se espera para descorchar un vino. Este pasaje del tiempo que parece subjetivo tiene implicancias directas: el tiempo de crianza de un vino, por ejemplo, influye en su precio, así como la antigüedad de una bodega es una ventaja comparativa para su prestigio.

> … el goce es efímero, pero esa transmisión y ese hacer se conservan a lo largo de la historia y tienen que ver con la cultura de un pueblo. […] la llamada cocina internacional es una cocina efímera porque responde a modas; sin embargo, la cocina popular es la que tiene tradición, la que se modifica lentamente (Rosenberg, 2002: 200).

A pesar de lo *efímero* que pueda ser el consumo de un plato de comida o de una bebida, una de las fuentes para conocer los hábitos alimenticios son las recetas de cocina. Estas constituyen un repositorio que contiene las tradiciones que circulaban en la ciudad y nos remiten a las prácticas culinarias que llegaban desde Europa. Se traducían en versiones criollas, y así tenemos recetarios reditados una y otra vez que nos acercan al universo de lo doméstico, a las relaciones que se establecen entre los alimentos y las personas, porque «esta percepción de relaciones sociales y culturales a través del paladar ha acabado siendo una habilidad natural, casi inconsciente» (Schivelbusch, 1995: 17).

En particular, buscamos las recetas que requieren del vino como ingrediente. Y lo hacemos en diálogo directo con las campañas antialcoholistas y sus discursos sobre el uso de vinos en las comidas. Cuántas de estas recetas se realizaban realmente o en cuántos y en cuáles hogares montevideanos se degustaban no son preguntas de fácil respuesta. Lo que podemos inferir es que algunos de esos recetarios están redactados con un vocabulario complejo, contienen ingredientes

caros y variados, y requieren de tiempos de preparación y cocción que presuponen un personal dispuesto para estas tareas específicas o, al menos, muchas horas del *ama del hogar* en la cocina.

Si la Modernidad fue vivida en los sectores altos como un proceso de afrancesamiento cultural, esto se reflejó también en los patrones de consumo alimentario. Estos cambios se procesaron en los espacios públicos, en las residencias privadas o en ocasión de banquetes y recepciones. En este sentido, surge la necesidad de explorar la alimentación en distintos recintos y contextos, dado que, si bien es en el espacio doméstico donde se repite el hecho cotidiano de la alimentación, es en los espacios públicos donde se leen los comportamientos en clave de distinción. Es decir, en el espacio público se hace visible la diferenciación que revela las distancias en el espacio social, a través del consumo.

Nos resulta interesante aquí la reflexión del investigador argentino Fernando Remedi (2006), quien sostiene la ocurrencia de una *delocalización* alimentaria sucedánea de la Modernidad. Para él, en la medida que surgen redes internacionales más complejas de distribución de comestibles, junto a la emigración desde los centros rurales hacia los urbanos y de los contingentes migratorios, resultó un intercambio de técnicas culinarias y preferencias dietéticas. La modernización marcó una tendencia europeizante y cierto afrancesamiento de los hábitos alimentarios de los sectores acomodados; mientras que, simultáneamente, sucedió otra dinámica en los sectores populares, producto del intercambio entre nativos e inmigrantes extranjeros con lógicas propias, asentada en los boliches o las cocinas hogareñas de los barrios.

Los recetarios que circulaban en Montevideo tienen la marca francesa (en efecto, los franceses codificaron la cocina) y fueron pensados para elites, en tanto no incluyen platos populares: no hay asado, mate, tuco o tortas fritas, y las pastas eran marginales. Constituyen más bien una fusión de prácticas, un proceso de hibridación. En la primera mitad del siglo xx, el nacionalismo cosmopolita se visualiza en los recetarios de las comidas *a la francesa* o *a la vasca*. Paulatinamente —aunque de manera antojadiza—, en el transcurso de la segunda mitad del siglo xx, algunos platos se comienzan a denominar *a la montevideana* o *a la uruguaya* (Laborde, 2013a).[86]

En este sentido, un ejemplo son las salsas contenidas en un recetario, impreso en Montevideo, que incluían vino negro y vino jerez como insumos para cocinarlas: «Périguex, Salsa española reducida con un poco de vino Jerez y trufa cortada en dados pequeñitos». Por su parte, la salsa bordelesa requería: «Vino negro, echalote, servida en manteca cocida y reducida con un fondo de pescado se liga con yemas y se monta con crema batida y jugo de limón a lo último».[87]

86 Cfr. Laborde, 2013b.

87 Bosque, J. (s/f). *Guía de cocina y repostería a la francesa-italiana-española y criolla*. Montevideo: s/e, p. 12.

Aunque al decir de Revel (1996: 11), los recetarios suelen ser bastante inútiles en sí mismos para conocer la cocina del pasado, entre los disponibles en nuestro país[88] reparamos en uno dirigido —presumiblemente— a mujeres con poco tiempo para las tareas del hogar. O quizás dirigido a quienes habían incorporado los hábitos del progreso, a los segmentos de población modernos, afectados por las transformaciones de los años veinte, que se traducían en la aceptación de las innovaciones tecnológicas que facilitaban las tareas del hogar (los electrodomésticos). El manual *La cocina práctica* (1913) incluía, por ejemplo, dos sopas que requerían vinos en sus ingredientes:

> Sopa chic
> Seis cucharaditas de tapioca para doce platos. Se deslíe el caldo tibio, se revuelve todo el tiempo, y cuando está cocida se echa salsa inglesa, una copa de vino seco, y se vierte en la sopera sobre cuadraditos de pan frito.
>
> Sopa francesa
> Se cuecen en caldo seis cebollas de cabeza y seis zanahorias grandes, se pican bien y se ponen en el caldo, se agrega un vaso de vino y una tacita de aceite y mitad leche, y se vierte sobre cuadraditos de pan frito.[89]

El hecho de que un recetario en 1912 ya fuera por la tercera edición hace suponer que debía ser muy popular en las cocinas. Nos referimos a *La cocinera oriental*, cuya autora escribe específicamente a quien considera su público: las mujeres confinadas al ámbito de lo doméstico.«Para vosotras, verdaderas mujeres de su casa; para vosotras, que sabéis cumplir fielmente con los deberes de una buena ama de casa, que estáis en todo, que de todo entendéis, es para quienes escribo estas líneas».[90]

Esta publicación reúne recetas que incluyen distintos vinos para la cocción, como la de los riñones de cerdo con *croûtons* y vino blanco, o la del conejo saltado al vino seco o la del conejo estofado al vino blanco. Pero si bien la autora expresa que su libro es para todos los hogares, al momento de la explicación sobre cómo servir la mesa, puntualiza que se trata de una tarea propia de las sirvientas. Y en lo referente a la vajilla indica los modales y las expectativas del comportamiento de los comensales: «Lo mismo diremos de las jarras de agua y botellas de vino: se pondrán dos o tres, según el número de personas que se sentarán a la mesa. […] Al costado derecho de cada comensal habrá tres o cuatro copas para los distintos vinos y un panecito enfrente».[91]

---

88 Cfr. Pérez, M. ([1904] 1912). *La cocinera oriental*. Montevideo: Imprenta Juan Dornaleche; Gori, C. (1920). *La cocinera uruguaya*. Montevideo: s/e y A. L. W. (1930). *La cocinera económica*. Montevideo: s/e.

89 *La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia* (1913). Montevideo: Imprenta El Telégrafo Marítimo.

90 Pérez, M. ([1904] 1912), o. cit. La primera edición es de 1904 y la última, de 1930.

91 Ibídem, p. 12.

Si se tiene en consideración que la reunión familiar solía tener lugar en torno a una mesa donde se degustaban los alimentos y que ese era precisamente el espacio en el que se formaban los hábitos y costumbres de los comensales, se comprende mejor la medicalización del arte culinario como un dispositivo de control social. La familia como base social y el hogar como recinto físico fueron el centro de la preocupación higienista. La prensa y la educación, a su vez, funcionaron como mecanismos idóneos para enseñar una higiene alimenticia racional, fundamentalmente a las clases populares (Barrán, 1999: 53).

De aquí y de allá. Inmigrantes y criollos: las familias trabajadoras, los gremios y el sustento diario

La dieta alimenticia tiene estrecha relación con las necesidades calóricas, según la edad, el sexo y la división social del trabajo. Para acercarnos a la dieta de los trabajadores, necesitamos delimitar el campo de estudio: a quiénes nos referimos y de cuánta población hablamos. En base al Censo Nacional de 1908, Germán Rama (1969) estableció que el 7,3 % de la población activa era propietaria rural (poseía más de 50 hectáreas). Los patrones y gerentes de establecimientos industriales y comerciales de diversa escala (8,6 %); los empleados[92], contadores, rematadores y corredores (6 %); los profesionales liberales, incluidos los técnicos y los intelectuales (3 %); y los empleados de Estado[93] (4 %) sumaban 21 %. El 70 % restante —la gran mayoría— estaba conformado por los sectores populares.

Según el mencionado censo, en 1908 había 73.000 obreros en el país (39.000 de ellos en Montevideo). Un censo industrial posterior más exacto estableció que en Montevideo había 30.000 obreros: 18.000 hombres mayores de 18 años —la mitad de ellos casados y con familia— y 12.000 más entre mujeres y niños. En base a estos datos se ha estimado que del total de 167.000 personas que constituían las clases populares de Montevideo, entre 72.000 y 80.000 (45 %) dependían del sector industrial, lo cual, en un total de 310.000 habitantes que vivían en Montevideo, significaba la cuarta parte de la población capitalina (Barrán, 1999: 165-166).

En 1913, el proletariado había aumentado respecto de 1908: llegó a haber entre 42.000 (Barrán, 1999: 168) y 50.000 (Rama, 1969: 63) obreros. Más allá de algunas diferencias, las investigaciones de José Pedro Barrán y Benjamín Nahum (1973b) y de Juan Rial (1982: 41) coinciden en que alrededor de un 80 % de la población montevideana pertenecía a los sectores populares. En este marco de creciente higienismo y preocupación por los cuidados del cuerpo, proliferaron recetarios que difundían las ventajas de una dieta balanceada. A pesar de esto, la alimentación de la población parece haber sido más bien pobre, vinculada directamente al consumo de carne, no obstante las fluctuaciones de las exportaciones y los precios que la hacían poco accesible para el trabajador.

92 Incluye a los empleados no calificados de comercio.

93 Según Germán Rama (1969), los propios organizadores del censo estimaban que este es un número inferior al real.

> Cuando el extracto de carne hizo su aparición, se expandió su venta (1880-1910) y aparecieron los primeros frigoríficos (1905-1913), ese consumo descendió a un promedio de 300 gramos por cabeza entre 1905 y 1913. La gran guerra europea (1914-1918) terminó con la carne barata y la dieta popular rica en proteínas, ya que el precio interno tendió a coincidir con el internacional (Barrán, 1995: 138).

Algunos de los cálculos al respecto cifran en 2750 calorías diarias las necesarias para una familia obrera (aunque no contabilizaban la ingesta de verduras). Según los valores previstos en las tablas de la Liga de las Naciones, un trabajador que realizaba una labor *intensa* en una jornada promedio de nueve horas diarias necesitaba 3800 calorías, por lo cual el déficit sería de 800 calorías (Barrán, 1999: 189).

En otro extremo, la mala alimentación empezaba a estar vinculada también al «problema» de los excesos y de la gordura. El peso ideal (ni tanto ni tan poco) comenzó a producir confusiones y alteraciones en los modelos. Entre las nuevas enfermedades de la época —hipocondría, melancolía, nerviosismo e impotencia— (Reyes Möller, 1996: 232), comenzó a incluirse la obesidad. Desde entonces, ser gordo no fue sinónimo de ser sano, al menos para algunos. Se estaba produciendo un cambio de paradigma, una demanda por «la construcción de un cuerpo sano y un hombre medicalizado» (Barrán, 1995), quien no solo cuidara su salud, sino que también estuviera atento a prevenir cualquier enfermedad. En la vida diaria, los habitantes se vieron inmersos en una red de dispositivos (vacunación, exámenes preventivos, etcétera) e instituciones (Consultorios Gota de Leche, Cuerpo Médico Escolar, Clínica Preventiva Municipal, etcétera), donde principalmente los niños, las madres y los trabajadores merecieron una atención especial.

En este período, se concretaron reformas legislativas (Ley de Ocho Horas y Descanso Obligatorio), que comenzaron a cambiar la vida cotidiana de algunos sectores de la sociedad urbana. Para los trabajadores, implicó que las largas jornadas incluyeran un descanso cotidiano, en el cual el almuerzo entre compañeros era una ocasión propicia para estimular la sociabilidad, la posibilidad de un intercambio de experiencias, la solidaridad, el conocimiento y el debate. Algunas veces los obreros traían sus viandas, que, por lo general, les preparaban las mujeres de la casa. Otras veces eran los propios empleadores o concesionarios privados los encargados de proveer el alimento:

> En 1915, el Frigorífico Montevideo proporcionaba el alimento a sus obreros a través de un fondero que cobraba sus «3 platos» $ 0,24, el 20 % del jornal diario de un peón que trabajaba ocho horas, el precio de casi dos horas extras de trabajo, fuera de la jornada «normal» (Barrán, 1995: 178).

Los manuales que promovieron la «buena alimentación» incluían precisas pautas para llevar una vida sana. Nos resultan por demás interesantes aquellos que puntualizaron la necesidad de una dieta diferenciada según el papel que cada uno ocupaba en la producción —y en la sociedad— y, por tanto, según el estilo de vida y la actividad que desempeñaba:

> Hacer vida tranquila, mirando cómo otros trabajan sobre un andamio, o cargando bolsas al hombro, es bien distinto, por supuesto, que los que están bajo el yugo diario, sudando como en verano… El burgués que no mueve sus músculos, ni con la gimnasia o los deportes, y que tampoco trabaja ni en su propia quinta o granja, máxime cuando su organismo es de tendencia a la obesidad, requiere guardar en las comidas la mayor prudencia, el mejor tino, si no quiere verse envuelto en una serie de intoxicaciones de orden alimenticio, mientras que el obrero manual, que gasta muchas calorías, deberá ingerir lo que no conviene al burgués que hemos figurado tranquilo y de vida completamente sedentaria (Valeta, s. f.: 33).

Según esta visión total de la nutrición, cada momento del día requería una alimentación distinta y específica. A los trabajadores que realizaban un gran desgaste de energía física se les recomendaba comenzar el día con un desayuno a base de «café con leche con pan y manteca, o café solo con pan» (Valeta, s. f.: 37). Estos manuales aconsejaban variar la ingestión de alimentos según fuera verano o invierno:

> En invierno, en general, apetece la polenta, los tallarines, los pucheros vegetarianos, los guisos de papas o de arroz, las sopas de cereales, de legumbres y también las frutas, frescas o las secas, como nueces, avellanas, almendras y otras oleaginosas que son de uso corriente en las mesas de carnívoros y vegetarianos (Valeta, s. f.: 31).

La legislación social reglamentó las horas de trabajo e instauró el domingo como día no laborable, que se constituyó en el día clásico para el descanso y la reunión de la familia, cuando a la elaboración de los alimentos se le destinaba más tiempo y dedicación que en el resto de la semana. La fiesta dominguera de los años veinte giraba en torno a la mesa:

> ¡Tallarines! El asado no era común. [La familia] eran italianos, [comían] cosas más bien de pastas. Y pobre, mamá hacía mucha polenta y tallarines con tuco. El día de la Navidad y el Año Nuevo hacíamos ravioles en una mesa grande, mi papá ponía el vino…, era más barato (Rivella, citado en Bouret y Remedi, 2009).

El domingo también era una ocasión de encuentro para quienes habían dejado atrás una misma patria, una oportunidad para degustar los olores y sabores asociados a la infancia:

> … la alegría de los invitados domingueros, todos gallegos, que degustaban allí, una vez por semana, los usos y costumbres de su tierra, en modo especial, sus platos predilectos y el sabroso vinillo de Ribeiro, que los transportaba a la dulce y soñadora Galicia, una vez que habían bebido lo suficiente. Entonces todo era bulla y algazara, cantándose en coro, aires populares y viejas canciones. […] Todos eran oriundos de Galicia y esta identidad de origen bastaba para unirlos más allá de las diferencias sociales (De Castro, 1959: 77).

Entre 1910 y 1914 llegaron 110.000 inmigrantes. Hacia 1919, otros 53.000 (Rial, 1980). Solo en la década del veinte llegaron 195.000 más.[94] Este caudal de extranjeros recién llegados se agregaba a una población en su mayoría descendiente de inmigrantes arribados en el último tercio del siglo XIX. De un total aproximado de un millón de habitantes, 182.000 eran extranjeros, repartidos por igual en Montevideo y en el interior. La inmigración regional (argentinos y brasileños) representaba el 25 % del total de inmigrantes (Rial, 1980: 19). En Montevideo, los extranjeros eran el 30 % de la población.[95]

Los italianos fueron la corriente migratoria predominante durante la segunda mitad del siglo XIX y los españoles, a principios del siglo XX. Ambos jugaron un rol relevante en el desarrollo de la actividad agrícola, específicamente de la vitivinicultura, por la tradición cultural, por los hábitos de consumo, por ser agricultores experimentados y por su ética del ahorro.[96]

Las investigaciones de campo desde la antropología y la sociología evidencian el papel desempeñado por los inmigrantes italianos en la vitivinicultura, en tanto defensa de un modo de vida propio.

> La existencia de emprendimientos como la plantación de vid y el emplazamiento de bodegas da cuenta del papel jugado por los inmigrantes en una posible redefinición identitaria de «receptores» y «recibidos». Esta redefinición es fruto de la dialéctica entre rasgos propios de un sistema de acciones y valores «locatarios» y el intento por reproducir, por parte de los inmigrantes, una forma de entender y vivir «el trabajo» (una forma característica de producción en el país de origen, consecuencia, entre otras cosas, de la forma de tenencia de la tierra) y un sistema de valores que les era propio (Vitale, 2003).

Su llegada a América se debió, fundamentalmente, al deseo de escapar de la situación interna de sus ciudades, dadas las dificultades económicas que comenzaron a fines de 1880 en Italia por el «envilecimiento de los salarios, […] la desocupación cíclica por los altibajos de la demandas, […] la multiplicación de las huelgas, […] los impuestos sobre la alimentación» (Oddone, 1966b: 25). Los recién llegados tenían como principal objetivo el éxito económico y, puede decirse que, ya en los tempranos setenta, la colonia italiana tenía integrantes entre sus filas que podían considerarse prominentes empresarios:

> Ante todo, los recién llegados traen hábitos de trabajo y sobriedad adquiridos en regiones empobrecidas o de economía intensiva donde la lucha por la existencia

94 Aunque tenemos que tener en cuenta que las cifras de los arribos no equivalen a los saldos resultantes del ingreso y el egreso por los puertos de entrada (Cfr.: Oddone, 1966a: 59).

95 Más allá de las cifras, es necesario tener presente que, a inicios del siglo XX, parte de los censados como uruguayos eran hijos de extranjeros. El dato no es irrelevante si tenemos en cuenta que esos uruguayos se educaron en una familia extranjera, portadora de una cultura diferente. Y si bien es cierto que se procesa una cierta asimilación, esta supone también la nacionalización de la cultura de sus padres.

96 Cfr. Beretta Curi, 1996; 1998; 2004; Oddone, 1966b; 1968; Rodríguez Villamil y Sapriza, 1982; Vidart y Pi Hugarte, 1969.

se daba en términos recios, lo que depara posibilidades potenciales de éxito en países poco poblados y de economía extensiva (Oddone, 1968).

Según Juan Oddone (1968), la condición de desarraigados constituyó un estímulo fecundo para desarrollarse en el plano económico, lo que impulsó el desempeño en las más diversas áreas y los vinculó, además, al movimiento obrero; esto incidió en la gestación de una conciencia obrera. También se los vincula a los comienzos industriales, fundamentalmente con la fabricación de muebles y carruajes, y con talleres de calzado, curtiembres, barracas de lanas y saladeros. Y de interés para nuestro objeto de estudio, también fueron destacados en la producción de vinos en el ámbito familiar o industrial y por su consumo.

Fueron principalmente los inmigrantes italianos quienes edificaron la ciudad de Montevideo a partir de la segunda mitad del siglo XIX, como territorios que procesaban identidades propias. En 1889, representaban el 46,65 % de los extranjeros en la ciudad —primacía absoluta— seguidos por los españoles con un 32,40 % (Álvarez, Arana y Bocchiardo, 1986: 20).

Estudios sobre el impacto sociolingüístico (Barrios, 1998: 69) demuestran cómo el arribo masivo de estos hombres y mujeres produjo una *italianización* de la sociedad uruguaya, dada la relativa similitud entre ambas culturas, lo que facilitó la amalgama cultural. El llamado *cocoliche* fue resultado de la asimilación, de la simbiosis entre los rasgos culturales propios de los italianos y los de la sociedad receptora.

Pensar en la inmigración es también pensar en la formación de elites innovadoras, en especial en la agricultura y la industria (Beretta Curi, 2010). De todas formas, hay que tener en cuenta que, durante las primeras décadas de ese siglo, desciende el peso relativo de italianos y españoles en el total de los inmigrantes europeos, que pasa del 85 % en 1914 al 40 % en 1930. Entonces, el 70 % de los nuevos inmigrantes provenían de países de Europa oriental (Rodríguez Villamil y Sapriza, 1982: 6).

> Fuera de los contingentes habituales [de italianos y españoles, y, en menor medida, de franceses, suizos e ingleses], una oleada de polacos, rumanos y bálticos, serbios y croatas, alemanes y austro-húngaros, sirios y armenios inscribe en el medio una inusitada diversificación cultural y religiosa […]. [Igualmente importante] fue la inmigración judía en los años veinte, sobre todo, proveniente de Europa Central, Transilvania o los Cárpatos (Oddone, 1966a: 59-60).

La inmigración europea nos atañe en cuanto al impacto de las prácticas y la cultura relacionadas a la agricultura[97] en el territorio rural de Montevideo (Peñarol, Manga y Melilla) y nos interesa, en particular, en tanto que un gran número de inmigrantes (en su mayoría jóvenes y varones) pasaron a engrosar el

---

97 En este sentido, el análisis de la encuesta de la Asociación Rural del Uruguay y el estudio de algunas referencias aparecidas en la RARU permiten inferir que un 56 % de los viticultores eran extranjeros, seguidos por un 13 % de hijos en segunda o tercera generación nacidos en Uruguay y un 11 % de hijos de inmigrantes. Cfr. Beretta Curi, s. f. [en prensa].

creciente proletariado urbano y, en consecuencia, sus organizaciones sindicales. Por este motivo, el porcentaje de inmigrantes en el mundo del trabajo era aún mayor que en la sociedad en general. Otros inmigrantes se las arreglaron como vendedores o trabajadores por cuenta propia —artesanos, comerciantes—, lo que a veces significó el primer paso de la pequeña empresa familiar. Jacobo Dueñas, por ejemplo, llegó a Uruguay en la década del veinte y se desempeñó como vendedor ambulante.

> Naturalmente, los primeros días son siempre difíciles. Yo empecé a actuar de ambulante como todos. […] El trabajo era siempre por la mañana, de tarde estábamos todos reunidos ahí en el Café para jugar a las cartas y al billar […] en la Calle Colón entre Sarandí y Buenos Aires […] tomábamos una grapita, una cañita y conversábamos. Era una vida muy normal, muy barata. […] De noche íbamos al Tupí Nambá a sentarnos ahí afuera (entrevista realizada en 1996 y publicada en Bouret, Martínez y Telias, 1997).

El historiador Carlos Zubillaga (2011: 9) propone reflexionar en torno al hecho de que si las sociedades rioplatenses —resultado de tradiciones culturales de origen inmigrante, con diversidad étnica y lingüística— tengan *una* cultura popular. La literatura, una vez más, se torna fuente de consulta. Un personaje de la obra de Manuel de Castro (1959: 135), Gabriel, se emplea, una vez llegado a Montevideo, en un pequeño restaurante de la calle San Salvador llamado *Humberto 1,* próximo al Parque Urbano, desde donde narra las vicisitudes cotidianas que, cuando tenía suerte, culminaban con un buen vino.

> [Secundo, el cocinero] improvisó una mesa en la propia cocina, y me sirvió una sopa espesa, luego un guisado de porotos y para remate, un gran bife con ensalada. Al terminar, y viéndome comer con indisimulada voracidad, agregó:
> —*¿Un po di fromaggio?*
> Y me recortó una gran rebanada de queso fresco a modo de postre. Hacía mucho que no comía a mis anchas y Secundo pareció adivinarlo, brindándome lo mejor de la cocina. Al final me obsequió con otro vaso de vino.

Para quienes querían un desarrollo urbano y moderno eficaz en base a la productividad laboral, los «desbordes» domingueros de los trabajadores se constituyeron en un temor, porque el patrón solía sufrir el ausentismo laboral los lunes. Pero también aquí la focalización de la mirada permite ver otros comportamientos.

> Otras veces, el patrón, sobre todo los domingos, me invitaba a comer con él y sus hermanos. Iba a su casa y desde temprano empezábamos a beber caña, mientras preparaban una gran fuente de tallarines y estofado. Aquellos salían de uno en uno de sus habitaciones, invadían el patio, luego la cocina, y, a medida que ingerían más copas, se insultaban, por cualquier nimiedad, sin llegar nunca a las manos […]. Más a la hora del almuerzo renovábase la bulla y la jarana, y el vino sustituía a la caña, como si trataran de ahogar un recuerdo trágico y demasiado cercano, con la jarana y el beberaje. […] Se comía y bebía en abundancia y después dormíamos la siesta. Pero estas parrandas me dejaban un tanto maltrecho para reiniciar mi labor al otro día… (De Castro, 1959: 135).

La ambivalencia discursiva[98] estaba presente también en las asociaciones gremiales. Para los sindicalistas, el alcoholismo alienaba a los trabajadores, pero, en clave de humor, esta polémica se puede visualizar más flexiblemente. En el *Almanaque El Amigo del Obrero,*[99] un recuadro resaltaba el diálogo entre dos hombres:

> Antialcoholista con bemoles
> —El alcohol, caballero, es la perdición de la raza. Todas las botellas de «whisky» deberían ir al fondo del mar.
> —Así pues, ¿es Ud. abstemio?
> —No, señor. Soy Buzo.

La revista *Mundo Uruguayo* es una fuente interesante por la forma de registrar los usos y las costumbres de la época. La siguiente cita busca ejemplificar lo que se entendía como comportamientos típicos en reuniones populares:

> El animador de comilonas está hecho obligado a poseer un apetito grandioso, a tener más sed que el desierto y a contagiar de todo eso a los comensales, apelando a una oratoria especial, mechada de anécdotas, cantarolas, más himnos báquicos […].
>
> —¡Salute, muchachos! A ver una inspección general de recipientes vinícolas.
> ¿Todo en regla?
> ¡Pues a la carga, entonces, y a paso de vencedores!
> Che, mozo, doblete de vermicelli para el señor…
> […] Y un vasito de vino para asentarlo. ¡El vino querido, la sangre de Cristo! Como dicen los italianos.
> (Aquí va la cantarola.)
> Cuando yo me muera
> Dejaré dispuesto
> En mi testamento
> Donde me han de enterrar
> En una bodega
> Al pie de una cuba
> Con un grano de uva
> En el paladar
> Martín Chico[100]

Las contradicciones atraviesan todo el período. Así, es posible leer en la RARU una serie de recomendaciones sobre las bondades del alcohol, para el bien de los trabajadores:

> Las bebidas en el estío son más usuales y necesarias sobre todo para los trabajadores expuestos a los rigores y rayos de un sol abrasador, ocupados en trabajos fuertes que producen una traspiración abundante. El agua fría no conviene, debilita el estómago. El vino, las bebidas alcohólicas como lo son la caña, el coñac,

98 Véase capítulo 5 de esta tesis.
99 *Almanaque El Amigo del Obrero*, Montevideo, 1924.
100 *Mundo Uruguayo*, n.º 527, Montevideo, 14/2/1929, p. 8.

> la ginebra son el vehículo que mezclados con agua acostumbran tomar durante los trabajos los hombres del campo. Tomados esos líquidos en pequeñas cantidades no pueden hacer mal, aunque no son los más apropiados, pero como la sed es mucha y en algunos hay el vicio, suceden descomposturas de cabeza, del estómago y sudores copiosos. Las limonadas, naranjadas, líquidos ácidos son perjudiciales, en lugar de atajar la sed la aumentan.[101]

Notas «científicas» como estas evidencian lo heterogéneo de un discurso que deambulaba entre la promoción del consumo y la restricción del alcohólico.[102]

El consumo en los espacios públicos

Los alimentos y bebidas, como prácticas alimenticias, atraviesan la vida cotidiana de forma diacrónica y sincrónica. En este sentido, los lugares de adquisición y consumo constituyen espacios de relacionamiento social, de interacción y de homologación de *habitus*, tanto como de confrontación de modelos.

El período estudiado presenta un cambio sustancial a partir de la primera década del siglo xx, cuando, de la mano del nacimiento de las clases medias y de una clase obrera con mayor organización, asistimos al nacimiento de una sociedad de masas y a la consecuente masificación del consumo y diversificación del consumidor. En estos años se produjo una vertiginosa urbanización y la construcción de una ciudad capital de un país en crecimiento, de una ciudad pensada para el futuro. A su vez, las reformas y conquistas económicas, políticas y laborales de las clases media y obrera (más ocupación, mayor poder de compra, mayor reconocimiento político y social, más tiempo libre) hicieron posible una creciente apropiación de la ciudad por parte de la población, que se tradujo en el desarrollo y aprovechamiento de una red de espacios, de oportunidades recreativas y de nuevas actividades urbanas.

Junto al creciente protagonismo, peso y centralidad social y simbólica de las clases media y populares, descubrimos la transformación y jerarquización de sus intereses y prácticas culturales, como por ejemplo: la masificación del acceso a espectáculos del Centro (bailes, teatros); a la lectura y la educación formal (hasta ese momento privilegios de las clases altas); al crecimiento de la cultura de masas vinculada a los medios masivos de comunicación (radio, cine, prensa escrita); a la nacionalización y popularización de los deportes de elite (fútbol); y a la creciente importancia que pasan a tener las prácticas culturales asociadas a las clases populares (carnaval, tango, deportes, paseos).

Es en el campo de la cultura de masas —principalmente luego de la Primera Guerra— donde se empieza a registrar una incipiente reorientación de los gustos hacia la cultura estadounidense (en sustitución de la cultura británica o francesa, relegadas a los clubes privados, la alta cultura o la educación formal). En un

101 *raru*, año v, n.º 97, Montevideo, 15/12/1876, p. 408.
102 Este tema está desarrollado en el próximo capítulo.

proceso que, si bien se iría a consolidar recién hacia mediados de siglo, ya resultaba particularmente notorio en el ámbito de la radio, la música y el cine, pero también en los nuevos cánones de la moda, las necesidades de consumo o las ideas acerca de la modernidad y el confort.

El crecimiento de la ciudad se vio acompañado, a su vez, por un movimiento de sentido contrario hacia lo local, la pequeña escala, el bolsón étnico, el refugio de clase y el entorno familiar, lo cual condice con el papel que por estas fechas empiezan a jugar tanto la vida y las instituciones del barrio como la familia. La utilización de un sector de la urbe identificado como el barrio connota las diversas articulaciones que se producen en su interior entre los habitantes: las relaciones entre vecinos, las compras diarias, el espacio de la calle, las reuniones en la esquina, las conversaciones en boliches, los juegos de los niños…

Mucho más que un espacio geográfico o administrativo, el barrio permitió el desarrollo de la individualidad y también hizo posibles hábitos colectivos entre vecinos, de tal modo que lo uno reforzaba y jerarquizaba lo otro. El paralelo desarrollo y utilización de las modernas líneas de transporte, así como el creciente protagonismo del automóvil, no solo permitieron articular esa totalidad tan diversa y siempre a punto de quebrarse que era la gran ciudad, sino que aportaron a sus habitantes otra ocasión para el encuentro, para sentirse parte de esta gran ciudad, lo mismo que de una modernidad entendida en términos de velocidad, sintonía con el mundo, motores y electricidad.[103]

Relación entre las artes y el consumo de alcohol

Uno de los espacios de encuentro han sido los recintos dedicados a las artes. La música y el teatro tuvieron un lugar privilegiado en la vida cotidiana de la población desde antes de la independencia.[104] Por lo menos dos veces a la semana, la prensa anunciaba óperas, dramas y comedias, que revelan el consumo cultural de los montevideanos: *El engaño feliz, El chismoso, Otello, La terrible noche de un proscripto, El delirio paternal, Tancredi* o *El libertador de su patria.*[105]

Pero estas diversiones no eran consideradas ingenuas. Como el teatro es el lugar de la representación en el cual se pueden poner en escena proyectos de vidas distintas y alternativas que inciden en los públicos, constituyó un espacio para ser reglamentado, tanto en sus usos como en sus diagramados.

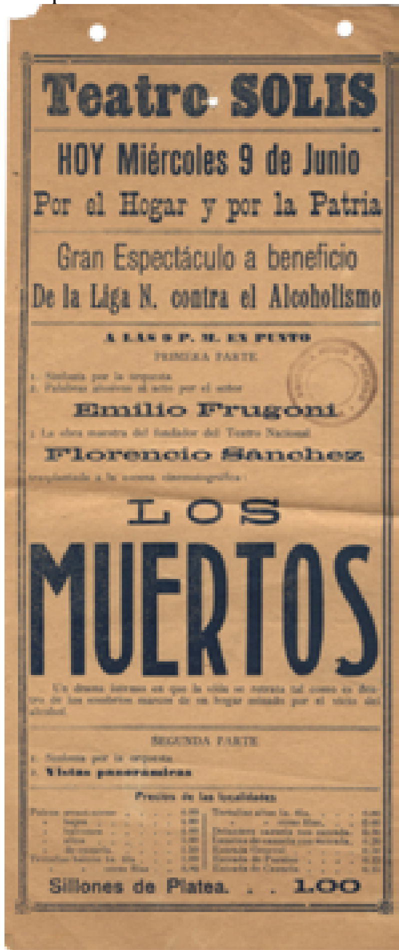
Uno de los dispositivos de control fue el ejercicio de la censura. En plena modernización, moral y arte también se conjugaron buscando incidir en las prácticas

103 Cfr. Bouret y Remedi, 2009.

104 El primer teatro montevideano nació en 1793 a instancias de don Manuel Cipriano de Melo. Fue un emprendimiento privado que respondió a preocupaciones públicas, dado que fue el gobernador español Antonio Olaguer y Feliú quien lo animó a instaurar una casa de comedias para «divertir los ánimos de los habitantes de este pueblo que podrían padecer alguna quiebra con motivo de la libertad que había adoptado la República Francesa» (Cipriano de Melo, citado en Ayestarán, 1956: 10).

105 Espectáculos publicitados durante 1830 en *El Argos*.

culturales, lo que se hizo visible con la creación de sociedades de censura, como la Comisión de Censura Teatral (fines del siglo XIX y primeras décadas del siglo XX). Integrada principalmente por mujeres de la clase hegemónica, tenía el objetivo de construir opinión sobre las diversas propuestas artísticas por presentarse en los escenarios montevideanos. Sus opiniones eran publicadas en la prensa y producían una suerte de sentencia sobre la pertinencia de asistir —o no— a determinadas presentaciones, lo que constituía una batalla por el control moral, en un claro ejercicio de poder. Estas mujeres intentaron incidir en los comportamientos de sus pares cada vez que publicaban sus recomendaciones sobre un concierto, una zarzuela, una ópera o una opereta.



Fuente: Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (CIDDAE).

Estos hechos provocaron las súplicas y negociaciones de los empresarios, quienes veían tambalear sus ingresos —o todo lo contrario— según la asistencia

o el desenfado de sus públicos. Sin embargo, los teatros siguieron funcionando, generando importante corriente de públicos, al menos hasta la aparición de los cines, hecho que amplió la concurrencia de los sectores medios de la sociedad. A su vez, estas salas convivieron con otros centros que promovían representaciones artísticas, como los clubes de barrio, donde organizaciones sindicales popularizaron representaciones de óperas, operetas y piezas teatrales.

En este contexto, se entienden también prácticas como las de la Liga Nacional Contra el Alcoholismo,[106] que impulsaba la asistencia a algún tipo de espectáculos. Uno de los casos más paradigmáticos para nuestro análisis es el apoyo a la obra de Florencio Sánchez (1875-1910) *Los muertos*, verdadera fotografía de un tiempo, que muestra las rutinas de la vida cotidiana. En esta comedia estrenada en 1905, el personaje principal es un hombre, jefe de familia, cuya adicción al alcohol lo lleva a la pérdida de su identidad; conduce a «el muerto que camina» a la ruina.

El análisis de las preferencias de los públicos da cuenta también del debate nacional entre la preeminencia y valoración de lo extranjero por sobre lo nacional, tanto en las ofertas artísticas, como en el consumo de productos importados en lugar de los nacionales.[107] La vinculación que hoy podríamos hacer entre el capital cultural de la población (sus gustos, lo que consume) y su sentido de apropiación del patrimonio cultural acercaría algunas claves explicativas de esa construcción de la nación.[108] Para nuestra línea de análisis, los afiches y programas de estos espectáculos muestran algunas publicidades que ayudan a visualizar los artículos que se promovían entre el público asistente. En ellos eran usuales las de vinos, en su mayoría importados.

Pero también las propuestas artísticas tienen relación con los *habitus*, con lo que es digno de poseer o hacer para determinados grupos sociales. En el siglo XIX y comienzos del XX, la ópera era un espectáculo popular que se cantaba en la calle, se charlaba en las esquinas y se presentaba en varios teatros. Este género musical está estrechamente vinculado a la presencia italiana. Los inmigrantes italianos

106 Véase el capítulo 5 de esta tesis.

107 No hay *bordereaux* (registros de públicos) que demuestren la cantidad de entradas vendidas o invitaciones en los teatros del período, pero los afiches que se conservan en el CIDDAE del Teatro Solís revelan una multiplicidad de propuestas artísticas a precios populares y en horario extendido.

108 «La reformulación del patrimonio en términos de capital cultural tiene la ventaja de no representarlo como un conjunto de bienes estables y neutros, con valores y sentidos fijados de una vez para siempre, sino como un proceso social que, como el otro capital, se acumula, se reconvierte, produce rendimientos y es apropiado en forma desigual por diversos sectores. […] El patrimonio cultural funciona como recurso para reproducir las diferencias entre los grupos sociales y la hegemonía de quienes logran un acceso preferente a la producción y distribución de los bienes. Para configurar lo culto tradicional, los sectores dominantes no solo definen qué bienes son superiores y merecen ser conservados; también disponen de los medios económicos e intelectuales, el tiempo de trabajo y de ocio para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento» (García Canclini, 2001: 187).

llegaron en gran número y produjeron un impacto en lo lingüístico, lo culinario y lo edilicio, además de participar de forma activa en el movimiento obrero.

Si bien resulta difícil encontrar indicadores que midan la influencia del arte en la vida cotidiana de las personas, en el caso de la construcción del gusto, no podríamos entender la predilección por la ópera y la presencia de este género en la cotidianeidad de los hogares montevideanos sin la perspectiva de integrar la *valija* cultural de los inmigrantes italianos al colectivo que los albergó. Y la ópera italiana por sobre otras es relevante. Aun a comienzos del siglo XX, la prensa, en su análisis de la presentación de *Tristán e Isolda* en el Teatro Solís (29 de agosto de 1903), consideraba que: «Las óperas de Wagner tienen fama de ser complicadas y menos accesibles a los públicos [...] acostumbrados a oír las melodías de la escuela italiana» (*El Día*, citado en Barrán, 2008: 10).

Programa de mano de *Tosca* (1902) (aviso en página central).
Fuente: CIDDAE, Teatro Solís.

Las letras de las óperas que se presentaron en estos escenarios constituyen un interesante repositorio para el estudio de lo cotidiano. Colaboran para que visualicemos el lugar (imaginario o real) que tenía el consumo de vinos en la vida de los inmigrantes italianos, popularizado a través de estas puestas en escena para sus públicos, en un espacio escénico donde lo nacional y lo extranjero estaban en permanente tensión.

En varias óperas encontramos importantes fragmentos dedicados a los brindis o al lugar del vino para el alma. De los más conocidos brindis se destacan el de *La traviata*, de Giuseppe Verdi; el abrazo de Mimí, Rodolfo y Marcelo en *La bohème*, de Giacomo Puccini; o el coro que celebra «Beviam, beviam» en *Ernani*. Hay brindis dramáticos como en *Lucrezia Borgia,* de Gaetano Donizetti, cuando Maffio Orsini canta el secreto de ser feliz con una copa en la mano que lo fulmina a muerte por la ingesta de vino envenenado.

En el ámbito local, en *Marta Gruni* (1967) —la ópera basada en la obra de Florencio Sánchez con la música de Jaurés Lamarque Pons—, los personajes brindan a la voz de *salud* y Stéfano le da una copa de vino a Fidela diciéndole: «Bebé vos también», con una milonga de fondo.

La histórica línea de unión entre música y vino proviene desde la mitología clásica con la figura de Dioniso o Baco, el dios patrón de la agricultura y el teatro, del vino y el éxtasis, cuya misión era mezclar la música liberando a uno de su ser mediante la locura y el vino. ¿Cuánto hay de promoción o condena al alcoholismo en las óperas? Es interesante la posición del médico y crítico lírico Daniel Balart, para quien «el alcoholismo en la ópera nunca sobrepasa los límites para el control de alcoholemia; es un hecho artístico que da un cierto aire de relajación y distensión en medio del drama, un “allegro” que se cuela entre tanto “adagio”» (2010: 18).

Según el diccionario de la Real Academia Española, el término *brindis* viene del alemán *bring dir's* ‘yo te lo ofrezco’ y refiere a la acción de brindar con vino o licor, o puede ser entendido como las palabras que se dicen al brindar. En este sentido, son numerosas las óperas que contienen estrofas vinculadas a los deseos que se pronuncian al beber. Sin ser exhaustivos en este tema, y a modo de ejemplo, la siguiente selección de algunos títulos y autores es una manifestación elocuente del lugar que el vino ocupaba en el imaginario: G. Puccini (1858-1924), *Preludio sinfónico*; Giuseppe Verdi (1813-1901), *Ernani*, acto primero: preludio y coro de hombres; Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791), *Don Giovanni*, aria festiva de don Giovanni; G. Donizetti (1797-1848), *Lucrezia Borgia*, acto segundo, escena segunda; Pietro Mascagni (1863-1945), *Cavalleria rusticana*, *intermezzo* sinfónico y brindis de la escena novena.

Nos detendremos, a modo de acercamiento, en un doble programa operístico integrado por *Cavalleria rusticana*, de Mascagni, y *Pagliacci*, de Ruggero Leoncavallo. Se trata de dos composiciones líricas que solían presentarse juntas y que se inscriben en la estética verista, que a fines del siglo XIX se propuso enfrentar

algunas convenciones operísticas, para ofrecer historias de gente corriente, cuyo perfil fuera más verosímil y cotidiano.

La ópera en un acto *Cavalleria rusticana* tuvo su función inaugural el 17 de mayo de 1890 en el Teatro Costanzi, de Roma. El libreto es de Giovanni Targioni-Tozzetti y está basada en un relato del novelista Giovanni Verga. *Pagliacci*, con libreto y música de Ruggero Leoncavallo, fue estrenada el 21 de mayo de 1892 en el Teatro Dal Verme, de Milán. La cuasi simultaneidad en los estrenos fue una característica de la escena montevideana durante este período. Al respecto, *Cavalleria* se puso en escena en Montevideo en el Teatro Cibils, con un arreglo para acompañamiento solo de piano, en 1891. Y el 7 de julio de ese año se presentó en el Teatro Politeama, con la dirección del maestro Mancinelli. Este artista visitó Montevideo en 1911 y 1922; la primera vez dirigió *Aída,* y la segunda, *Iris*, interpretada por el joven barítono uruguayo Víctor Damiani.

Pagliacci es una historia de traición del amor, en la cual los personajes de Silvio y Nedda son el Arlequín y la Colombina, también figuras tradicionales del carnaval uruguayo. La escena muestra la llegada imprudente de Silvio a ver a su amante, con la certeza de que ella está sola porque «Canio y Beppe están en la taberna». Los amantes se encuentran y manifiestan su deseo al compartir una cena, en la que intercambian mimos y gracias:

¡Mira, amor mío, qué néctar
divino te he traído!
¡El amor ama los efluvios
del vino y la cocina!
¡Mi glotona Colombina!
¡Amable borrachín!

Cuando irrumpe el marido sospechando la traición, Nedda no lo trata como un borrachín de forma cariñosa, como a su amante, sino de *borracho*, término que, asociado a los excesos del consumo de alcohol, podría adelantar la tragedia que esta situación provocará: la muerte.

En la ópera *Cavalleria rusticana*, ambientada en Pascua, Lola busca a Turiddu y —antes de que se desencadene otra tragedia de amor y desamor, de pasión y de traición, que termina en la muerte por salvar el honor mancillado— los parroquianos esperan brindando, en una alegría que compara al vino con la amistad, los amantes y el júbilo.

Viva il vino spumeggiante
Intanto amici, qua,
Beviamone un bicchiere.
Viva il vino spumeggiante
Nel bicchiere scintillante
Come il riso dell'amante
Mite infonde il giubilo!
Viva il vino spumeggiante

Nel bicchiere scintillante
Come il riso dell'amante
Mite infonde il giubilo!
Viva il vino ch'è sincero,
Che ci alleta ogni pensiero,
E che affoga l'umor nero
Nell'ebbrezza tenera.
Viva il vino ch'è sincero,
Che ci alleta ogni pensiero,
E che affoga l'umor nero
Nell'ebbrezza tenera.
Viva!
Ai vostri amori!
Viva!
Alla fortuna vostra!
Viva!
Beviam!
Viva! beviam!
Rinnovisi la giostra!
Viva il vino spumeggiante
Nel bicchiere scintillante
Come il riso dell'amante
Mite infonde il giubilo!
Viva il vino ch'è sincero,
Che ci alleta ogni pensiero,
E che affoga l'umor nero
Nell'ebbrezza tenera.
Viva!
[…]
Beviam!

El lugar de la ópera en la transmisión de valores colectivos de fortalecimiento de historias compartidas y en la popularización de los ritos de construcción de nacionalismos, además de las emociones humanas centradas en el amor y la pasión, la convierte en una producción artística que corresponde a un tiempo histórico delimitado.[109] Este vínculo de larga duración entre música y vino ha tenido insospechadas derivaciones en la contemporaneidad,[110] más aún si consideramos el hecho

109 Aún hoy, los últimos estudios sobre consumo cultural dan cuenta de que «el gusto por la ópera aparece destacado como un gusto basado en el capital cultural, así como en la transmisión generacional entre abuelos, padres e hijos» (Radakovich, 2011: 272).

110 «Una investigación realizada por la universidad Heriot-Watt, en el Reino Unido, concluyó que un 60 % de las personas involucradas en la investigación (de un total de 250) pudieron diferenciar el cambio en el sabor del vino según la melodía que estaban escuchando, lo que constituye una "teoría de detonantes cognitivos", en la que la música prepara al cerebro para que responda de cierta manera ante el vino. […] Los psicólogos afirman que el sabor del Cabernet Sauvignon se destaca con música "pesada y poderosa", mientras que el Chardonnay resalta con sonidos

de que la construcción de la identidad musical nacional es un proceso complejo, todo lo cual ameritaría un análisis que trasciende los objetivos de esta tesis.[111]

Apoyando el codo

En esta línea, otra vía de acceso a las prácticas de los sectores populares son los hábitos de consumo de bebidas fuera del hogar, es decir, el análisis de los lugares de expendio. En el primer tercio del siglo XX, la cantidad de espacios públicos destinados a la venta de bebidas en Montevideo era muy importante:

> La asistencia a la taberna —costumbre muy hispana, por cierto— fue una de las prácticas más comunes de la población montevideana. […] Montevideo tenía, hacia 1910, 2450 mostradores autorizados a expender bebidas alcohólicas, cifra que no incluye la venta en los mercados —donde era permitido despachar alcohol sin permiso municipal—, los despachos de bebidas fermentadas improvisados en los parajes públicos (parques y plazas), los que fueron prohibidos en 1920 y, lógicamente, los numerosos expendios clandestinos. Aún así esta cantidad estaría indicando la existencia de un mostrador cada 127 habitantes, niños y abstemios incluidos. Según hicieron notar las autoridades sanitarias de la época, en determinadas zonas de la ciudad podía calcularse en 65 el número de clientes que llegaban a sostener un expendio de bebidas (Reyes Möller, citado en Barrán, 1996: 243).

Las extensas jornadas laborales, las malas condiciones de vida y su precariedad posiblemente provocaron que muchos trabajadores buscaran un lugar de encuentro y desahogo en estos espacios.

Es así que los bares o boliches ocuparon un importante lugar en la vida cotidiana para diversos sectores de la sociedad. La ingesta de café transitó un largo periplo en su posicionamiento: pasó de ser una moda europea (como el chocolate, el té y el tabaco) a mediados del siglo XVIII, hasta constituirse en una bebida de consumo en el hogar. Desde entonces, la burguesía comenzó un proceso de aceptación más cercano a la opinión médica que la considera una bebida necesaria para mantener la sobriedad: «Está demostrado que el café serena a los pueblos; mientras antes los obreros y dependientes solían desayunar con ale, cerveza y vino, y acababan con la cabeza embotada, incapaces de entregarse seriamente al trabajo, ahora se han acostumbrado a esta bebida burguesa, que los mantiene despiertos» (Schivelbusch, 1995: 33).

Los festejos y las rondas convidaban a tomar bebidas alcohólicas en estos espacios a veces denominados *café y bar*, que crecieron en toda la ciudad —desde el

---

"refrescantes y alegres" […]. La investigación fue solicitada por Aurelio Montes, un vinicultor chileno que toca música con cantos monásticos a sus vinos durante el proceso de añejamiento». «La música "realza" el sabor del vino». *BBC Ciencia y Tecnología* [en línea]. Disponible en: <http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/science/newsid_7403000/7403466.stm> [Consultado el 17 de abril de 2018].

111 Cfr. Ayestarán, 1953; 1956; Castellanos, 1987; Fornaro y otros, 2007a, 2007b; Lagatta Mazzeo, s/f.; Salgado, 2003.

puerto, donde el conocido Café y Bar Roldós imponía ya su medio y medio, hasta La Teja, Nuevo París, La Unión…— y se erigieron en cada barrio. Algunos trascendieron el tiempo y se han posicionado como referentes ineludibles para toda una época: el Petit Salón, en la calle Andes; el Bar Zunino, en Bartolomé Mitre; el Café Trana, en Andes y San José; el Café Nuevo, en 18 de Julio y Ejido; el Au Bon Jules, en Minas y 18 de Julio; el Bar Victoria, en Bartolomé Mitre (Barrios Pintos, 1973: 27); y el clásico La Giralda. El Tupí Nambá es recordado como centro de reunión de pintores, escultores e intelectuales, muchos de los cuales formaron el grupo Teseo (conocido por sus publicaciones culturales), donde debatían sobre las influencias artísticas europeas en una tensión con el creciente círculo de Bellas Artes.

Aunque el nombre genérico *café,* en primera instancia, pareciera aludir a que esta era la única bebida consumida (que, como favorece la lucidez al mantener la sobriedad, remite a un estado de espíritu contrario al producido por las bebidas alcohólicas), la realidad mostraba el consumo de un vasto abanico de bebidas: whisky, medio y medio, grapa, cerveza, vino, caña, licores. La diversidad de opciones permite inferir que en las mesas y en las barras convivía un amplio espectro de parroquianos, desde obreros hasta intelectuales, pasando por una bohemia de artistas, políticos y comerciantes. Los hombres más afrancesados y exquisitos en modales y costumbres recurrieron a los cafés tanto como el obrero, el lumpen o el mejor exponente del lunfardo. Todos buscaron el encuentro en el ámbito masculino y, aunque su entorno, su realidad vital y hasta el café no fuesen los mismos, compartieron idéntica necesidad.

La Ley de Patentes de Giro para el departamento de Montevideo (29 de enero de 1918) establecía con claridad la clasificación de los establecimientos que expendían bebidas:

1. Establecimientos que vendan bebidas sin alcohol: exonerados de pago adición y horario amplio de atención al público.
2. Establecimientos que vendan bebidas fermentadas (todo tipo de vinos y aperitivos), cervezas y sidras: pagan adicional de 20 pesos. Deben cerrar a las hora 24, salvo los paradores de las playas que podrán hasta la 1, y los establecimientos que abonen patente de Café.
3. Los que venden todas las bebidas pagan adicional de 120 pesos y deberán cerrar a las hora 22, salvo los que pagan patente de Café.

Y establecía la prohibición del

> expendio de bebidas alcohólicas destiladas en los días domingo, ya sea en copas, como asimismo la venta por litros o en envases cerrados de las mismas bebidas en todos los establecimientos comerciales con excepción de las droguerías y farmacias. Los que contravengan lo dispuesto en el párrafo anterior sufrirán las mismas penas que establece el artículo 14.[112]

112 El artículo 14 establecía que: «Los establecimientos que infrinjan lo dispuesto en el artículo 13 de esta ley sufrirán por la primera vez una multa de diez pesos, por la segunda de veinte, por la

En los bares y cafés, las horas pasaban sin prisa para quienes recreaban andanzas, anhelos y sapiencias, intentando aprehender y disfrutar ese mundo casi al alcance de la mano. Espacios de relacionamiento casi exclusivamente masculinos, posibilitaban la transmisión generacional de las experiencias de los más viejos, que se hacían carne —trago de por medio— de forma inolvidable en los más jóvenes.[113]

Los boliches estaban estrictamente pensados para el ocio, y, aunque en esta época comienza el tránsito al café como local que abarcaba naturalezas comerciales, políticas y artísticas, compartían el hecho de estar lejos de los mecanismos de control de la familia y el trabajo. Y hasta que no estuviera del todo incorporado en los sectores que debían ejercer el control social, en este período seguiría siendo difícil el disciplinamiento de las fuerzas policiales. En el *Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo* de 1919, se informan las irregularidades en el cuerpo policial; de hecho, era frecuente arrestar a «guardias civiles por haberse embriagado estando en servicio».[114] A pesar de ser castigados con diez días de arresto riguroso y baja con inhabilitación para ingresar en la Policía, según se determinara en cada caso, se informa que los comisarios que castigaban a los agentes ebrios omitían mencionar el lugar donde se había expendido la bebida, lo cual dificultaba la penalización a dichos establecimientos —ya que dar bebida a oficiales en servicio era penado—.

Si bien los cafés tenían una concurrencia casi exclusivamente masculina, como espacio de encuentro militante eran también un lugar para algunas activistas sociales. Las memorias de Juana Buela (Madrid, 1889 - Buenos Aires, 1969) recuerdan los días de la fundación del periódico anarquista *La Nueva Senda* junto a Virginia Bolten y María Collazo, en 1909. Su memoria *Historia de un ideal vivido por una mujer* arroja luz en este sentido.

> «Nos sentábamos en sus mesas gran número de compañeros, y a su alrededor se veían figuras de gran valor intelectual e ideológico como ser Leoncio Lazo de la Vega, Florencio Sánchez, Herrerita, Acha y muchos otros. De ahí salían muchas veces manifiestos y artículos para periódicos que se escribían y publicaban en esos momentos, *La Nueva Senda*. Mientras se discutían todos los problemas

---

tercera de cuarenta y por la cuarta de ochenta pesos, además de decretarse su clausura definitiva, y los cuales no podrán funcionar más para el futuro en el mismo lugar ni aun bajo distinta denominación ni con un nuevo propietario. […] Los agentes que designe el Poder Ejecutivo, toda vez que constate una infracción de las disposiciones precedentes, formularán la denuncia del caso a la Dirección General de Impuestos Directos, la que la pasará de inmediato por intermedio del procurador respectivo al Juzgado de Paz […] los agentes revisadores tendrán como única compensación el importe de las multas que se apliquen en virtud de sus denuncias, con excepción del 25 % que corresponde a los procuradores que intervengan en la gestión». *Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo*, año 1, n.º 1, julio a setiembre de 1919, p. 85.

113 Al respecto, Hugo Achugar (1992: 7) sostiene que el boliche habría funcionado como una suerte de club de Tobi que excluía el ingreso de mujeres, cual reflejo de escenarios de la sociedad patriarcal.

114 *Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo*, año 1, n.º 2, octubre a diciembre de 1919, p. 138.

sociales entre café y café, se aclaraban conceptos y se pasaban momentos de franca camaradería y afecto». Participaban también intelectuales y políticos en esas ruedas como «los anarquistas Adrián Troitiño y el editor librero Orsini Bertani, además del socialista y joven poeta Emilio Frugoni, Roberto de las Carreras, Alberto Lasplaces, Edmundo Bianchi, Angel Falco, Armando Vasseur, los políticos Batlle y Ordóñez, Manini Ríos y, en especial el emergente talento del pintor y dibujante Rafael Barradas» (citado en Espínola Gómez, Di Maggio y Lemaire, 1996: 25).

Detrás del mostrador, el fontanero debía satisfacer a esa clientela heterogénea que acudía a su negocio a buscar una alternativa a la mesa de su hogar. A veces era solo un lugar de paso, un alto entre el fin de la jornada y el descanso reparador en la casa; el acodarse en el mostrador fue un hábito especialmente imbricado en el modo de ser de los sectores populares. Bellán cuenta las vicisitudes de su personaje Luigi, italiano, al terminar su jornada:

> … un poco antes de llegar a la estación Yatay entró en una taberna y bebió otro vaso de vino, el que bebía siempre al término de la jornada. Su casa estaba cerca ahora: cuatro o cinco cuadras, por entre caminos vecinales. Ese día había trabajado ocho horas en la pavimentación de una de las calles de Pocitos. Vuelto a su casa para cenar, salió luego, haciendo un recorrido de varios kilómetros, regresando cerca de la hora 23. Tenía cincuenta y cinco años.[115]

También se consumían otras bebidas alcohólicas: las denominadas *blancas* (aguardientes y licores). Desde el campo literario, y según Pablo Rocca (2001, en prensa), estas no eran competencia del vino en el medio rural. Para él, «por lo menos en la literatura, en lo que va de 1890 a 1940, no hay disputa: el imperio de la caña y la ginebra es absoluto». En su análisis de la literatura rural, este autor propone que las oposiciones ginebra/vino o caña/vino funcionaban «no solo como un verosímil elemento representacional, sino como otros íconos de lo narrativo y de lo extranjero» (Rocca, 2001, en prensa). Si bien el consumo en el medio rural amerita un abordaje específico, queremos siquiera dejar instalada la problematización de estas afirmaciones. En 1870, Cunninghame Graham describió pulperías de campaña donde los gauchos argentinos pasaban tiempo emborrachándose con vino carlón y jugando naipes, hecho que, al menos, matiza las afirmaciones anteriores (Bruera, 2006: 104).

En cuanto al consumo de vino en el medio urbano, los cronistas debaten su predominio frente a las bebidas blancas. Según algunos de ellos, al menos en el Bajo (derrumbado en 1930 por la construcción de la rambla Sur), donde se ubicaba la zona prostibularia por excelencia, en los bailes se «mezclaban por igual a "mersas y malandros", la caña era el rasero que igualaba a todo el mundo y el que más el que menos tenía su sevillana, el cuchillo o la daga filosa …» (Sisa López, 1978: 62).

---

115 Bellán, J. P. (1922). «Maní», en *Los amores de Juan Rivault*. Montevideo: Imprenta La Monotipo.

Contrariamente, refiriéndose a la calle Santa Teresa, otro cronista pinta un escenario del Bajo donde el vino estaba muy presente:

> No hubo por muchos años otro centro donde el juego, la bebida, la prostitución, se complementaran de ese modo, estableciendo un punto de secreta confluencia para la sociedad montevideana. […] El vino cantaba en ella. […] por sus veredas, encharcadas e impregnadas de amoníaco, desfilan hombros desarmados, espaldas torcidas, cabelleras calcinadas, frentes coronadas de sarpullido, pecheras salpicadas de vino y manchadas de lepra (Ferrán, 1967: 9, 14-15).

El tono del cronista está presente desde el título *La mala vida en el 900*, obra en la que realiza una minuciosa descripción de los lugares y las formas de relacionamiento, plagada de juicios de valor. Aquí refiere también a qué tipo de hombres concurrían a este espacio y detalla quiénes eran los «salpicados de vino».

> La Plaza Constitución y las calles de Guaraní y Patagones le han escupido sus bocanadas de contingente y por medio de sus veredas, o escondidos en sus guaridas, como en una olla podrida, hierven allí, entreverados, tipos de todos los pelajes, residuos de todas las colectividades: matones de Palermo, orilleros de la Aguada y del Cordón, cabos y sargentos de los batallones, directores de cotillón, atildados paseantes de las calles 18 de Julio y 25 de Mayo, desolladores de los saladeros del Cerro, comensales de Carpentier, registreros-Mecenas de tenderos de campaña, parroquianos de los cafés de camareras, miembros conspicuos de los clubes sociales, *sportmen* de Maroñas y de los caballitos de la plaza, troperos de la tablada, clientes de Boisseau y de Vanrell, liberales, católicos de pega y taitas enrolados en La Criolla (Ferrán, 1967: 16).

En cuanto a la modalidad de consumo, las bebidas blancas suelen ser consumidas en forma rápida, lo que produce una buscada e inmediata sensación de estar alcoholizado. Por tanto, los habituados a estas deberían ser diferentes de los bebedores de vino…, o al menos hacerlo en distintas circunstancias o tener distinto poder adquisitivo.

> Nuestros bebedores son eclécticos: en la mesa ingieren vino; fuera de ella, la bebida blanca, el coñac, el *bitter*, la ginebra u otra mezcla por el estilo. El jornalero se refresca con caña o con guindado. El vino, a menos que no se pueda pagar un artículo de gran lujo, es, en general, detestable; las bebidas blancas del comercio corriente son atroces. El bebedor acomodado emplea las dosis diarias fraccionadas; el jornalero, el labrador usan las dosis diluvianas domingueras.[116]

Estos establecimientos, según su ubicación geográfica, dieron cuenta también del compromiso de los dueños con sus parroquianos:

> No pocas veces los propietarios de estos establecimientos se solidarizaron con los asalariados que eran sus clientes, aduciendo que la represión de que se hacía objeto a estos atacaba las legítimas expectativas de su negocio y su derecho a recibir en él a toda clase de consumidores (Zubillaga, 2011: 214).

---

116 Ricaldoni, A. (1916). «Lesiones y enfermedades del hígado», en De Salterain, J. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.

En la zona portuaria y en el Cerro de Montevideo, los boliches y almacenes fueron también espacios en donde se accedía a información sobre los conflictos sociales, las huelgas y los piquetes obreros.

4.4.3 Bacanes y aristócratas

El doctor Joaquín de Salterain (1918), al describir los hábitos de consumo de alcoholes en las clases altas, puso en debate las bases de su accionar:

> El sujeto adolece del hábito inveterado de excitar su apetito precediendo el almuerzo y la cena con un modesto aperitivo; interrumpiendo, en entre ambos, cada plato, con la correspondiente ración de vino y terminándolos con la consabida taza de café, epilogada con una discreta dosis de «cognac» [sic] u otro licor digestivo análogo. Tiene la perfecta conciencia de su respetable sobriedad burguesa porque apenas, si de vez en cuando, con ocasión de alguna ceremonia patriótica, fiesta íntima, bautizo, sarao o aniversario de familia, agrega una pequeña dosis de licor, a la común con el propósito de señalar el momento culminante de las tiernas expansiones.[117]

En verano, durante los calores abrasadores, la población montevideana comenzó a buscar refugio en la costa, lo que dio inicio a un éxodo hacia el este de la ciudad que continuará todo el siglo. Pero según los higienistas, estas actitudes corporales no eran suficientes para lograr el bienestar si no se acompañaban de un balance de las ingestas alimenticias, hecho que, a su parecer, la población no solía respetar.

> El hombre comienza por comer exageradamente, por beber más cerveza y vinos tintos que en invierno, porque las heladeras y los sótanos, que saben mantener fresco esos envases, ilusionan a la mayor parte de los ciudadanos que, si tomaran agua, podría enfermar y, en cambio, bebiendo algo fuerte, que incite, que trastorne los sentidos, el calor pierde el poder martirizante… Craso error, grave conclusión. Debe comenzarse, en primer lugar, por proporcionarse una comida nutritiva, pero entonces refrescante, reparadora, donde no entren las carnes que intoxican, donde los embutidos y los vinos, así como las cervezas y otras bebidas alcohólicas no estén representando la bebida como algo ideal (Valeta, s. f.: 31).

Los lugares de expendio eran diversos y estaban diferenciados por la calidad de sus servicios, por sus instalaciones, por sus productos y por el público que los frecuentaba.

> A las pensiones iban los llamados bacanes o jailaifes […] eran los que, por su posición social, no podían mostrarse en los tugurios del Bajo. Seamos claros: eran prostíbulos de lujo […] se bebía champagne (francés, por supuesto), vinos finos, licores, el clásico «Perno». Pero, ciertamente importante, repetimos, lo que parecía dar el clima era el burbujeante y delicado champagne (Sisa López, 1978: 60).

117 De Salterain, J. (1918). «Sobre alcoholismo» conferencia dictada durante el *I Congreso Antialcohólico de Montevideo 1916*. Montevideo: Imprenta Nacional.

Los consejos para degustación[118] constituyeron pautas de distinción incipientes promovidas por las revistas del sector, que convivieron con la ingesta de vinos en bares, cafés y centros bacanales dispersos por toda la ciudad una vez derrumbado el Bajo.

Pero también los agasajos públicos mostraban un afrancesamiento de las costumbres y el lugar que ocupaban los vinos en ellos. El menú que presentamos a continuación fue en ocasión del banquete ofrecido por la Unión Industrial del Uruguay al presidente de la República, José Batlle y Ordóñez, el 15 de octubre de 1903 en el Gran Hotel Lanata:

Potaje a la Renaissance
Mayonnaise de homard marniéres
Bateau de caviar a la moderne
Tabletees varies
Anchois garni cosmopolite
Grand timbal a la financiere
Filets de cailles truffée Richelieux
Tornedos farci sauce champagne
Punch a l'Uruguaya
Dindonneau a la broche
Salade, cresson de fontaine
Asperges en branche mousseline
Fraises a la chantilly
Charlottes a la Bavaroise
Glacé a la printaniére
Fruits variés du tropic
Vieux Xerez, Chateau Iquem
Chateau Larose, Grand Pommard
Champagne Roederer
Vve. Clicquot frappe
Café, Liqueurs, havanes[119]

Resulta bien interesante que el discurso del presidente de la Unión Industrial Uruguaya, Ramón Cerviño (hijo), fuera al destaparse el champagne. Podría suponerse que, para promocionar la industria nacional frente a un presidente, se pensaría en degustar los mejores productos. Sin embargo, a pesar de haber bodegueros presentes y aun cuando se estaba promulgando la primera legislación de vinos que buscaba aminorar los perjuicios de la falsificación, el menú del agasajo incluyó una gran dotación de vinos, pero importados.

118 Véase el capítulo 5 de esta tesis.

119 *Revista Unión Industrial Uruguaya*, año v, n.º 97, Montevideo, 1/11/1903, p. 1105 y ss.

El surgimiento de las mujeres como sujeto consumidor

Las mujeres, entendidas como un segmento de población que protagonizó grandes cambios en este período (acceso a la educación, ingreso al mercado de trabajo en espacios hasta entonces masculinos, movimiento feminista creciente), pueden ser consideradas también como consumidoras, aunque con diferentes prácticas. Ellas eran —en su gran mayoría— quienes procesaban los alimentos y manipulaban ingredientes y bebidas, pero también —algunas— eran vistas como bebedoras y hasta fueron tratadas como alcohólicas.

En cuanto a las trabajadoras, diremos que en 1910 el 17 % de la población económicamente activa estaba compuesta por mujeres. Algunas lo hacían en el comercio o en la industria, pero el 50 % de ellas (27.230) trabajaba en el servicio doméstico (Balbis y otros, 1985). Su presencia fue muy importante en establecimientos textiles, en fábricas de ropa blanca e interior, en fábricas de fósforos, tabaquerías, cervecerías y, en especial, en compañías telefónicas. Según un informe de la Comisión de Trabajo de la Cámara de Diputados:

> Aun dejando de lado el trabajo a domicilio, el personal de mujeres es considerable en muchos géneros de industrias, y no falta el caso que prevalezca en número sobre el del hombre. Así, en la elaboración de fósforos la proporción es de 140 mujeres por 65 hombres adultos y de 118 niñas para 17 niños. La Compañía Telefónica de Montevideo emplea 116 obreras y 82 obreros (D'Elía y Miraldi, 1984).

La decisión de trabajar no siempre obedecía a una elección voluntaria; quienes lo hicieron fue para satisfacer necesidades básicas, en el entendido de que cuando una familia tenía un mejor estándar de vida ello se manifestaba en la presencia de la mujer en la casa. De acuerdo al mencionado informe, «en nuestro medio el trabajo manual de las mujeres está vinculado a la subsistencia de numerosas familias» (D'Elía y Miraldi, 1984). No obstante, a las mujeres les correspondían las tareas menos remuneradas y, en los casos que cumplían las mismas funciones que los hombres, sus ingresos siempre eran menores.

La irrupción de las mujeres fuera del hogar quebrantó la tradicional dicotomía entre la producción, históricamente reservada a los varones, y la manutención y reproducción de la fuerza de trabajo, papel al que habían sido arrinconadas las mujeres. A pesar de incorporarse a un trabajo productivo, las mujeres no dejaron de atender las «obligaciones» de su género. Esto provocó, por un lado, la denominada *doble carga* laboral, o *doble jornada*, y, por otro, acrecentó la competencia con los hombres por un puesto laboral e hizo que descuidaran sus tareas hogareñas, según los más conservadores (Capel Martínez, 1999).[120]

120 La intersección de la economía, la familia y la demografía se fundieron en determinados rasgos que perduran desde fines del siglo XIX. En primer lugar, el trabajo femenino se inscribió dentro del núcleo familiar como actividad secundaria; en segundo lugar, la decisión adoptada no fue en su mayoría personal, sino que respondió a estrategias familiares como una prolongación de sus obligaciones cuando el salario del hombre no resultaba suficiente; en tercer lugar,

Según el censo industrial montevideano de 1913, las mujeres eran en su mayoría muy jóvenes. El 10 % era menor de 15 años, el 44 % tenía entre 16 y 21, el 33 % entre 21 y 30, y solo un 12 % era mayor de 31.[121] Esto indica que muchas de ellas, en pleno período fértil, debieron haber tenido varios hijos, con las consiguientes dificultades para su crianza y sus cuidados, mientras continuaban con sus jornadas fabriles y sus labores domésticas. Algunas de ellas también pueden haber integrado las estadísticas que registraban a las mujeres alcohólicas en los hospitales.[122]

Si bien para muchas mujeres los cambios en la legislación, educación y trabajo generaron repercusiones en su vida cotidiana, sobre todo para las alfabetizadas surgió una nueva propuesta: las revistas y publicaciones periódicas dirigidas especialmente *para ellas*. Quienes leían, por ejemplo, *Anales Mundanos* eran mujeres alfabetizadas, de sectores medios y altos, con tiempo libre y necesidades nuevas. La «Página femenina» de esta revista solía incluir métodos para adelgazar, lo cual revelaba una preocupación creciente por los cuidados del cuerpo y los nuevos paradigmas de belleza. En concreto y referido a la dieta, proponía estrictas restricciones en las ingestas de bebidas alcohólicas: «no beber vino ni cerveza, sino té caliente muy claro sin azúcar a la hora de la comida».[123]

También el primer número de la revista *La Página Blanca*, órgano de difusión de la Liga Nacional contra el Alcoholismo, incluyó en los consejos para una buena dieta de adelgazamiento: «Suprimir las bebidas vinosas o alcohólicas, principalmente la cerveza, el champagne, los vinos muy generosos y los licores; reemplazar estas bebidas por infusiones calientes, sobre todo té o mate».[124]

Sin embargo, esta misma prensa señala los intersticios del discurso, ya que entre las prácticas de las mujeres «de sociedad» la bebida estaba presente. Las reflexiones sin consuelo de Atilio Narancio son una muestra:

> ¿Es posible que pueda más que la ciencia y la voluntad el ansia del suicidio colectivo? Y la duda se agranda, crece, me confunde al contemplar el espectáculo diario de las tiendas vespertinas de aperitivos. Niñas, futuras madres, flores promisorias del porvenir de la raza, rodeando la mesa de un café y sorbiendo con fruición el cocktail… Nuestra fe desmayada… (1915: 113)

Una copita de oporto en los paseos de la tarde constituía, sin dudas, un toque de distinción:

---

las mujeres (y los niños) constituyeron la mano de obra barata, que se amoldaban en ciertos empleos con ciertos salarios; y por último, ambos fueron sujetos preferenciales en la legislación laboral debido a su vulnerabilidad (Capel Martínez, 1999: 13-14). Es importante destacar que en Uruguay la legislación laboral referida a los niños es casi inexistente hasta la aprobación del Código del Niño, a mediados de los años treinta.

121 *Boletín de la Oficina del Trabajo,* 5, 15 de enero de 1914, pp. 147-153, citado en Barrán, 1995: 76.

122 Véase el capítulo 4 de esta tesis.

123 *Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, n.º 1, 1915, s. p. «Página femenina», dirigida por Elena de Esparta.

124 *La Página Blanca*, año 1, 2, 1 de agosto de 1915, p. 79.

Son las seis de la tarde y Sarandí resplandece de luces y de mujeres lindas. […] Poco más tarde es imprescindible ir a tomar el aperitivo. […] De seis a siete es casi una temeridad pretender una mesa en alguno de esos sitios deliciosos en que nuestro mundo social se da cita para el inevitable «aperitivo». Es un verdadero despotismo el que ejerce sobre algunas de nuestras figuras representativas, que se encantan ante los excelentes sándwiches y la consabida copa de oporto…[125]

Las mujeres (siempre madres en potencia) fueron un motivo de reflexión permanente para el médico. Los doctores Víctor Zerbino y Augusto Turenne realizaron un manual de orientación para madres en el cuidado de sus hijos, donde se intentan dispositivos de control ya desde la ceremonia nupcial.

Hasta ciertas prácticas sociales preparan de mala manera a la concepción. Las ceremonias de boda, precedidas por largas semanas de preparativos, motivo de cansancio y enervamiento, constituyen un factor depresivo al que se agrega la inevitable ingestión de alcohol —ásperos vinos groseros o suaves champagnes según las clases sociales— que saturando el organismo va a mancillar la celebración de un rito que la especie humana debiera considerar con religioso respeto.[126]

La alimentación debía ser objeto de control para tener buen desempeño:

… ¿y como bebida? El agua, bebida natural por excelencia […] los jugos de frutas […] el Bilz, el Citral […]; pero nada de alcohol, vinos o cervezas negras, con su mal adquirida firma de tónicos y vigorizantes; a lo sumo alguna cerveza veraniega suave podría permitirse.[127]

Otras publicaciones avanzaban sobre el comportamiento de la mujer-madre en relación con sus hijos. En el *Boletín de la Asistencia Pública Nacional*, se dedicó un número a brindar instrucciones precisas a las madres, desde la concepción del embarazo, pasando por la lactancia, hasta la higiene integral y la salud del niño, que señalaban específicamente lo que no debe hacerse con ellos: «darles vinos o licores».[128]

La demanda de calidad en los vinos fue cambiando a lo largo del período investigado, porque, si bien la tradición pesa, «no es una fuerza ciega e indeterminada que ata el pasado con el presente. En buena medida, la tradición se construye, mediante el olvido y el recurso selectivo, la resignificación del pasado y hasta el invento» (Gutiérrez y Romero, 1995: 38).

En este período, el consumidor estaba habituado a vinos fuertes en color y sabor. Para entender el cambio de la percepción de los sabores y lo que *gusta*, es necesario incorporar la presencia de las mujeres como consumidoras. Para el caso concreto de los vinos, según algunos investigadores, su incidencia en el consumo

125 *Anales Mundanos. Revista Álbum Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, XXXIV, 1918.

126 Zerbino, V. (1921). *Nuestros hijos. Puericultura, higiene y educación del niño*. Montevideo, p. 41.

127 Ibídem p. 46.

128 *Boletín de Asistencia Pública Nacional*, VI, n.º 40, febrero de 1916, p. 85.

provocó lo que se denominó una *feminización* creciente del gusto, dada la demanda de vinos más livianos, con mejores colores, menos maderosos y menos alcohólicos.[129]

Una eterna disputa: entre vinos y cervezas

El consumo aparente de vinos en la población uruguaya era de alrededor de los 29 litros por persona, de ahí que los productos sustitutos son una fuente de análisis insoslayable para acercarnos al consumo de alcoholes de los montevideanos.

Las cervezas constituyen la competencia por excelencia en la disputa con los vinos del mercado consumidor; se trata de una pugna de larga duración por captar adeptos. Desde la antigüedad, estas dos bebidas fueron consideradas como restauradoras por su alto valor energético, a la vez que su consumo estuvo circulando tanto en las prácticas como en los discursos. Las posiciones deambularon entre las que promovían su inclusión en la dieta diaria —sobre todo de los trabajadores— y las que denunciaron los «peligros sociales» del alcoholismo.

A su vez, los gustos de los consumidores oscilaban entre estas bebidas orgánicas y el aguardiente. Su modalidad de ingesta presenta también una diferencia notoria: mientras el vino y la cerveza se toman de a tragos sucesivos y lentos, el aguardiente (que contiene una proporción bastante más elevada de alcohol) se ingiere de golpe, lo que propicia una embriaguez fulminante (Schivelbusch, 1995: 201).

La prensa constituye una fuente primordial para este análisis, dado que las acciones de comunicación comenzaban a planificarse en un medio que, en este período, fue ampliando su público como consecuencia de una alfabetización creciente y una explosión de periódicos y revistas. Una de esas revistas, *Mundo Uruguayo*, de perfil chic, promocionaba la cerveza Block como un producto de sabor delicado y de acción estimulante, cuyos componentes aportaban un mayor número de calorías, lo que la hacía especialmente indicada para el invierno.[130]

¿Quiénes consumían cervezas en Uruguay? Para el siglo XIX, Müller intenta dar una explicación clasista y etnográfica a los diferentes gustos:

> … [hay] indicios de que la demanda por la cerveza en Montevideo era de los extranjeros, ante todo de los ingleses residentes en el país. […] La bebida más consumida del Montevideo antiguo eran los diferentes vinos. […] El vino era la bebida de la sociedad uruguaya, culta y latina, mientras el consumo de la cerveza era de unos extranjeros que no podían abandonar sus costumbres extrañas y ajenas a las nacionales (1989: 19).[131]

129 Cfr. Vidal Buzzi, 2003.

130 *Mundo Uruguayo*, año IV, n.º 177, Montevideo, 1/6/1922.

131 El autor se refiere a la colectividad alemana en particular, ya que la mayoría de los extranjeros (italianos y españoles) consumían principalmente vinos.

Será luego de 1870, con las oleadas migratorias, que la demanda de cervezas se incremente de la mano del aumento de establecimientos cerveceros: en 1861, existían solo 19; ocho años más tarde eran 169.

> Dada la calidad muy inferior del producto preparado en el país y dadas la indisposición y la ignorancia de la gente nacida en el país en cuanto a la cerveza, no es de asombrarse que solo unas menciones al pasar se refieran a esta bebida. La alta burguesía montevideana no intimaba con los ambientes donde se tomaba cerveza, y los ricos comerciantes extranjeros preferían tomar cerveza importada (Müller, 1989: 37).

La relación importación-producción se establece en las cervezas de forma similar a como lo hace en los vinos, dado que su proceso de fabricación comienza, en este período, a mejorar en calidad y cantidad: pasa de locales de producción artesanal a establecimientos fabriles, con lo cual logrará satisfacer las demandas del mercado interno y sustituir así las importaciones.[132] En 1875, la Asociación Rural del Uruguay también reflexionó al respecto en su revista y asoció esta industria con el progreso:

> … figura la cerveza extranjera por un consumo de 1 litro 69 por habitante en la República Oriental. En este ramo, tenemos felizmente unos establecimientos que hacen honor al país con una producción más importante de lo que se cree generalmente.
> Según datos que hemos conseguido del propietario de una de las principales cervecerías de Montevideo, quien nos ha probado con sus libros a la vista haber vendido en el año 1873 la cantidad de 277.880 litros de cerveza, hemos calculado que la producción en el año no baja en el departamento de Montevideo de 600.000 litros.
> La cantidad introducida del extranjero en 1872 es de 768.207 litros. Total 1.364.207 litros en el año, que son más de 3 litros de cerveza por habitante.[133]

Es relevante considerar la cantidad de litros de cerveza necesarios para abastecer al mercado interno. En 1935, el diario *El Pueblo* aseguraba que «los tres grandes establecimientos que abastecen el consumo de cerveza tienen una capacidad de producción de cerveza y extracto de malta [de] más del doble de lo que requiere el consumo del país».[134]

Pero esta afirmación pudo haber sido un mensaje enviado a desalentar posibles interesados en establecerse en el ramo. De todas formas, las crónicas de época incursionan en consumos por edades, origen inmigrante y hasta horarios:

> En las horas de la noche, después de la cena, mi trabajo variaba, fundamentalmente, debiendo ayudar a don Pascasio, junto al mostrador, para expender bebidas. Algunos clientes, una vez levantados los manteles, permanecían en el

132 Para ver el proceso de desaparición de las pequeñas cervecerías artesanales (imposibilitadas de competir con los nuevos establecimientos industriales y de acceder a los requerimientos tecnológicos) y la conformación de grupos económicos: Cfr. Jacob, 1999.

133 RARU, Montevideo, 15/4/1875, p. 825.

134 *El Pueblo*, 25/12/1935, p. 10, citado en Jacob, 1981.

comedor ingiriendo vino, sobre todo los italianos; pero, en general, los jóvenes del barrio eran adictos a la cerveza y a la caña y formaban animadas tertulias hasta las doce de la noche, hora en que cerraba el negocio (De Castro, 1959: 140).

Los tónicos vigorizantes fueron bebidas muy populares en el Novecientos y, en tanto complemento calórico, pueden ser entendidos como competencia de los vinos. El Extracto de Malta Montevideana–Uruguaya fue publicitado para fortalecer a los niños y los convalecientes que «necesitan recuperar energías perdidas en la enfermedad […]. Completamente sin alcohol, los médicos no titubean en recomendarlo a sus pacientes».[135] Fue especialmente recomendado a las madres en período de gestación o amamantamiento, hecho que se ha ampliado en la actualidad.[136]

Entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, los asuntos vinculados a la vitivinicultura tomaron estado público y se transformaron en un tema de discusión. Durante este período, los productores vitivinícolas estaban expandiendo sus productos y las extensiones dedicadas al viñedo. La prensa disponía de amplios espacios para crónicas detalladas sobre experimentos y ensayos de curas alternativas para las plagas (fundamentalmente la filoxera); además, se buscaban reconocimientos, publicidades y premiaciones que influyeran en el prestigio de sus vinos. Creemos que la magnitud de este proceso puede explicar también la virulencia de la respuesta higienista. Porque la ingesta de vinos y las consecuencias de su consumo (individuales y sociales) constituyen un campo de estudio que merece un análisis específico. De eso se trata el próximo capítulo.

135 *Mundo Uruguayo*, año VI, n.º 261, Montevideo, 10/1/1924.

136 Contemporáneamente, los estudios de consumo y marcas de bebidas alcohólicas realizados por el periódico *El Observador* —a partir de información de la Dirección General Impositiva— señalan que, entre enero y noviembre de 2011, la cerveza fue la bebida más consumida por los uruguayos. «… entre enero y noviembre de 2011 las ventas de cerveza acumularon un crecimiento de 8,1 % respecto a igual período del año anterior. Durante ese período, los uruguayos consumieron 100,2 millones de litros, el equivalente a 2,6 litros mensuales por habitante. En los últimos siete años, la venta de las bebidas a base de cebada más que se duplicó en el mercado local». Según los datos del Instituto Nacional de Estadísticas, la cerveza fue la bebida que más aumentó de precio: un 10 % (mientras que el vino lo hizo en un 7,4 %). Esto estaría reafirmando esta línea que venimos desarrollando, según la cual la importancia del precio es una variable relativa a la hora de definir el consumo. «Debilidad por la rubia». *UyPress, Agencia Uruguaya de Noticias* [en línea]. Disponible en <http://www.uypress.net/auc.aspx?25024,55>.

Capítulo 5
De la cepa al consumidor: la industrialización vitivinícola y la estrategia del sector para su promoción

Por bueno que sea el tino,
con mala uva
no puede hacerse buen vino[137]

Este capítulo busca dar cuenta de las condiciones de producción de los vinos y de las estrategias de promoción del sector, como mirada necesaria para contextualizar las relaciones sociales que se establecen en torno al consumo de esta bebida. Se abordará la publicidad de empresas y su proyección conflictiva en la sociedad, distinguiendo las preocupaciones del sector (promoción, calidad, legislación, incidencia del higienismo y de la prédica médica) y sus estrategias para desarrollar la industria en una sociedad que se complejizaba.

Pese a que el proteccionismo se fue acentuando, la relativa apertura comercial de fines del siglo XIX e inicios del XX,[138] en un clima en el que imperaban las ideas de progreso, alteró los patrones de consumo de los vinos y las prácticas culturales de la sociedad. Dicho consumo también se transformó en tema de interés para un Estado que se constituyó en recaudador de impuestos y, específicamente en el caso de la alimentación, aumentó su participación paulatinamente a través del control en el campo de lo bromatológico y la salubridad.[139]

La conformación de una industria

La costumbre de plantar vides y beber sus vinos llegó con los primeros inmigrantes, concretamente en el siglo XVII con los colonizadores españoles en los asentamientos de Soriano.[140] Mientras estuvo vigente la prohibición de producirlos en las colonias, estos cultivos eran domésticos y se limitaban a satisfacer las demandas del consumo familiar. Una vez constituida la República Oriental del Uruguay y finalizadas las guerras civiles, se alcanzaron los requerimientos necesarios para

137 Refrán extraído de De Jaime Gómez, J., De Jaime Loren, J. «La elaboración del vino en el refranero». *Revista Paremia*, n.º 12, 2003, p. 7.

138 En el período investigado, la legislación proteccionista iniciada en 1875 se profundizó en 1886, 1887, 1888 y 1912. Esta legislación, junto con la crisis de 1890 y el incremento de la producción nacional, incidió en la competencia con el vino importado, pues recortó las importaciones. *Cfr*. Millot y Bertino, 1992: 265.

139 Si bien está centrada en la industria azucarera, la perspectiva de Mintz Sydney (1996) resulta un interesante campo de reflexión respecto del rol del Estado en la alimentación.

140 Cfr. De Frutos, 1992; Beretta Curi, 2015.

las actividades agrícolas durante el período conocido como *la modernización*. En esta coyuntura, el agro reunía virtudes para el progreso social: se lo consideraba una actividad privilegiada porque asentaba a los trabajadores en la tierra, permitía el crecimiento de las familias y era «civilizador».

Es que para todo cultivo resulta necesaria la existencia de ciertas condiciones básicas: conocimiento del terreno y del clima, disponibilidad de mano de obra con habilidades, esperanza en los frutos y cierta esperanza en que las variables en cuestión se mantendrán más o menos estables. Más allá de que todas las tareas agrícolas requieren de una gran dosis de confianza, particularmente el cultivo de la vid y la elaboración de vinos constituyen una apuesta al futuro porque se requiere de unos cinco años para que la primera planta dé frutos en condiciones de producir vinos.

En el último cuarto del XIX tuvo lugar una redefinición de los espacios y mercados en el Plata. La crisis de las economías tradicionales, en el marco de la creciente incorporación de la región al mercado mundial, generó diversas respuestas. Uruguay sufrió las consecuencias del declive y la crisis del comercio de tránsito, el río Uruguay fue perdiendo su rol comunicador, y los vínculos con el litoral argentino —hasta entonces amplios y relativamente fuertes— se debilitaron.

La producción vitivinícola uruguaya —en forma más o menos industrial— se hizo posible desde fines del siglo XIX gracias a la combinación de una serie de agentes y factores tales como: cierto grado de tecnología aplicada, una mano de obra con creciente especialización, inversión de capitales, además de una gran pasión por una actividad que estaba estrechamente vinculada con los hábitos culturales del inmigrante europeo y con la conformación de un mercado interno.

Aunque en modestas cantidades, la producción comenzó en la década del ochenta del siglo XIX y en diez años llegó a algo más de 2,5 millones de litros, hacia 1907 había alcanzado los siete millones y en 1908 superó el registro de los 18 millones de litros elaborados (Baptista, 2005; Acevedo, 1934: 601). Aun cuando la vitivinicultura se expandió rápidamente desde entonces, en 1925 la producción llegó a 32 millones de litros, de los cuales diez millones no tenían colocación en un mercado que se manifestaba saturado. Concurrió a ello, indudablemente, el que se presentara como una actividad nueva con una rentabilidad aceptable que el ingeniero Julio Frommel situaba alrededor del 13 % (Lloyd, 1912: 252). De acuerdo con los cálculos de José Pedro Barrán y Benjamín Nahum (1971: 158-167), esta no era, por cierto, desdeñable si la confrontamos con la rentabilidad tradicional de la ganadería.

El sector cobró tal importancia que numerosos empresarios instalados en otras actividades —comercio e industria— orientaron capitales hacia él (Beretta Curi, 2000). En este sentido, resulta necesario considerar las implicancias del progreso social y económico, en tanto constituyeron un paradigma que arrojó luz a la percepción de la vitivinicultura como una inversión rentable y facilitadora del relacionamiento social.

Dicha actividad se orientó fundamentalmente a la elaboración de vinos para bodegas, mientras que la demanda de uva de mesa fue atendida por los parrales domésticos (tradición hispana que se remonta a la Colonia) (De Frutos, 1992; Castellanos, 1968). La producción de esos años da cuenta de cómo la viticultura quebró —de alguna manera— el imaginario del monopolio de la ganadería como centro.[141]

El año 1913 marca un punto de inflexión en la evolución de las cifras de la vitivinicultura nacional: luego de siete años de cruces entre importaciones y producción de vinos nacionales, la evolución respectiva se separa y, mientras crece sostenidamente la elaboración local, decaen las importaciones.[142] El número de viñedos pasó de 1111 en 1903 a 2266 en 1913; las hectáreas destinadas a la producción de uvas, de 3885 a 6103; la producción de vino, de 8.748.809 a 19.430.527 litros; el número de bodegas, de 336 a 802.[143]

El país protagonizó, en esas décadas, un crecimiento que, si se tiene en cuenta el débil desarrollo agrícola, no dejó de ser impactante. Entre 1874 —registro estadístico del primer viñedo— y 1930, el número de establecimientos aumentó de 1 a 4964 (a razón de un 16,4 % anual), y las hectáreas en explotación, de 35 a 12.484 (4,2 % anual) (Baptista, 2001).

En 1898, se realizó la primera estadística vitivinícola nacional, lo que demuestra un interés que trascendía el sector. La relación entre el área agrícola y el viñedo exhibe, sin embargo, resultados muy modestos: en 1900 era del 0,87 % y en 1930 apenas alcanzaba el 1 % (Baptista, 2001). El viñedo uruguayo, en su fase inicial, presentó rendimientos más bajos respecto a España, pero a partir de principios del siglo XX ya superaba la productividad promedio de aquel país europeo y hacia la década del treinta se aproximaba a los niveles de algunas de sus principales zonas vitícolas (Baptista, 2005; Beretta Curi y Bouret, 2004). La utopía progresista había comenzado, al menos hasta la controvertida primera ley vitivinícola de 1903.

No es menor la percepción de los contemporáneos acerca del fenómeno de la crisis de la economía tradicional y las reflexiones que generó respecto a proyectos alternativos y al destino de estas sociedades. La conjugación de la crisis de mercados para la ganadería tradicional y el tasajo avivó una polémica interna muy fuerte: la disyuntiva entre un país productor primario pero modernizado (ganadería asociada con agricultura, mestización ganadera, agricultura diversificada) o la industrialización (sustentada en la creciente importancia del mercado interno) (Barrán y Nahum, 1971, 1973a y 1973b).

---

141 Las investigaciones de la economista María Belén Baptista revelan la rápida expansión del viñedo y la bodega uruguayos, así como la aceleración del proceso de sustitución de importaciones durante la primera conflagración europea (1914-1918), lo que distanciaría estos resultados de la interpretación de Millot y Bertino (1996) que la adelantan por los efectos de la crisis de 1890.

142 Ver cifras, números índice y gráficos en Baptista, 2005.

143 *Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay* (varios años).

Tiempos de ensayos y errores, y también de oportunidades. Los contemporáneos vivieron en una atmósfera de prosperidad o de confianza, en la cual la elite vio la vitivinicultura como una herramienta eficaz en la construcción de un nuevo modelo de país: 1) era un factor diversificador de la economía tradicional sustentada en la ganadería extensiva; 2) se la potenciaba como un elemento clave en la consolidación de la agricultura, actividad tradicionalmente débil en el Uruguay; 3) presentaba buenos retornos como inversión —Jules Guyot,[144] autor de cabecera para los fundadores de la vitivinicultura, señalaba una rentabilidad segura del 10 % sobre la inversión de capital para los países vitivinícolas y particularmente para el caso francés—; 4) la vitivinicultura era intensiva en el uso de la mano de obra, y requería conocimientos y habilidades que concurrían a la «domesticación» del peón de estancia y creaba hábitos de orden y trabajo. Por tanto, al debilitar los bolsones sociales de marginales y peones estacionales, en los que se sustentaban las guerras civiles, la actividad vitivinícola se presentaba como un factor de estabilidad política.[145]

En este contexto, comenzaron los primeros ensayos exitosos de vitivinicultura, con Harriague en Salto (1874), Francisco Vidiella (1876) y Pablo Varzi (1887) en Colón y Domingo Portal en Manga (De Frutos y Beretta Curi, 1999: 17), quienes hicieron que esta actividad fuera considerada como una verdadera «mina»[146] al interior de la instrumentación del modelo industrial.

La inmigración jugó un rol trascendente en la implementación de esta industria, en especial la italiana por su tradición alimenticia y cultural en el más amplio sentido. El mercado interno, aunque de escasas dimensiones, creció fundamentalmente gracias al elemento inmigrante: se pasó de una población de un millón de habitantes en 1900 a más de 1,9 millones en 1930. En consecuencia, el consumo de vinos nacionales comenzó un proceso de ascenso en este mercado que fue sustituyendo rápidamente a los vinos comunes importados.

Si bien los mandatarios del período mostraron interés en el desarrollo de la vitivinicultura (importantes políticos-viticultores o bodegueros formaron parte de los elencos gobernantes), el Estado no desarrolló una política de estímulo y protección hacia el sector, ya que no favoreció ni el acceso a la tierra para los inmigrantes agricultores ni el acceso al crédito (Beretta Curi, 2002: 107-127).

144 Guyot, J. (1861). *Culture de la vigne et vinification.* París: Librairie Agricole de la Maison Roustique.

145 El «desempleo tecnológico» —resultado de las transformaciones operadas en el medio rural, particularmente el cercamiento de los campos— convirtió en excedentario a parte de los trabajadores. Los llamados *pueblos de ratas* se crearon con los expulsados de las estancias (alrededor de 40.000 personas, 10 % de la población rural) (Barrán y Nahum, 1971).

146 RARU, Montevideo, 30/7/1880, p. 519 y RARU, año IX, n.º 5, Montevideo, 15/3/1880, p. 68.

Algunos rasgos de la producción nacional

Las gremiales

El sector vivió la conflictividad intrínseca a su razón de ser: la uva tiene un tiempo límite para conservarse luego de la vendimia, hecho que subordina al productor a la industria. La pugna estaba generada por las políticas de precios, los volúmenes de materia prima, la calidad de los caldos, los problemas con las adulteraciones, la legislación y políticas estatales, la disponibilidad de productos en el mercado interno, las importaciones y las bebidas sustitutas, el consumo, la promoción y las campañas antialcoholistas. Esto se tradujo en la constitución de cooperativas de bodegas, de gremiales y en publicaciones diversas que recogen sus preocupaciones.

En 1900, empresarios pioneros, entre los cuales se destacan Pablo Varzi, Diego Pons y Federico Vidiella, impulsaron —con apoyo de la Asociación Rural del Uruguay (ARU)— una primera gremial (Beretta Curi, 1993). Al tiempo se fundó el Centro de Bodegueros —como filial de la Unión Industrial Uruguaya— y el Centro de Viticultores del Uruguay (De Frutos y Beretta Curi, 1999), que tuvieron una incidencia decisiva en la difusión de los saberes y en la promoción de la industria. Además, por su posición social y vínculos políticos, ejercieron efectivos mecanismos de presión. La constitución de la Organización Nacional de Vinicultores (1953) marca un punto de maduración del sector menos concentrado de los vinicultores que, en un mercado crecientemente protegido, se organizó corporativamente para una defensa más eficaz de sus intereses y para ejercer más presión al Estado.

La adulteración y sus problemas

La adulteración no fue una práctica exclusiva de nuestras tierras. En España, los vinos traficados a granel fueron en su mayoría adulterados en grandes cantidades (Pan-Montojo, 1994). Por eso, entre las recomendaciones surgidas del Congreso de Viticultura, se resolvió analizar los vinos españoles «en el estado mismo de su llegada y vírgenes todavía de toda manipulación a que se les somete para repartirlos en el consumo».[147]

En estos análisis se constató que los vinos eran adulterados:

> Todos son encabezados para llegar con el máximum de graduación posible; además todos los españoles tienen un extracto artificial, consistente en su mayor parte, en azúcar reductor, es decir que se les ha agregado con este objeto fuertes dosis de glucosa, azúcar no cristalizable que se fabricó a bajo precio con cereales averiados. Los italianos, por el contrario, carecen de este defecto, parecen vinos casi naturales con encabezamiento de alcohol.[148]

147 *RARU*, n.º 18, 30/9/1900, p. 533.
148 Ídem.

Cruzando el río Uruguay, en Argentina ocurría una situación similar. Bajo el título «Los vinos uruguayos y argentinos», el ingeniero agrónomo Juan Puig y Nattino manifestaba que «uno de los mayores factores que contribuyen a desprestigiar los vinos argentinos es la gran falsificación que se hace de ellos [...] el gran centro de falsificación es la ciudad de Buenos Aires...».[149]

Algunos vitivinicultores denunciaron la proliferación de procesos de adulteración. Estos eran tan públicos al punto que, en la prensa, se divulgaban impunemente diversos avisos que promovían productos para clarificar los vinos (Mateu, 2005: 5). En Buenos Aires en el año 1903, el presidente de la Comisión Nacional de Investigación de Vinos, Pedro Arata (1903; citado en Stein, 2004), concluía que, salvo excepciones, la calidad de los vinos nacionales era pésima, ya que sus productores no manejaban los códigos más elementales de higiene, y además, distribuían esta bebida en damajuanas.[150]

Esta práctica añeja, que obsesionaba al sector, fue una estrategia utilizada por algunos empresarios para abaratar los costos de producción y optimizar la competitividad en el mercado. Pero los insumos químicos utilizados —de origen no vínico— no solo producían vinos de mala calidad, sino que resultaban perjudiciales para la salud. Esto fue considerado un problema para el buen desarrollo de la industria y varios empresarios emprendieron una batalla para erradicar esta práctica, hecho que se transformó en el principal argumento para sostener la promoción del vino natural.

La ARU, en claro apoyo al sector, formuló una denuncia implacable contra las adulteraciones y una incipiente prédica por mejorar la calidad. La siguiente carta, publicada en 1888 y dirigida a Domingo Ordoñana, sintetiza varias de las preocupaciones de los empresarios, fundamentalmente las vinculadas con la visión de esta industria en desarrollo como una riqueza, la posibilidad de atraer inmigrantes, las bondades del vino para la alimentación y la lucha contra la adulteración:

> ¿A quiénes se debe bajo el punto de vista, no ya económico sino higiénico, la resolución de un problema de la más alta trascendencia social, que es el suministro al pueblo de uno de esos dos elementos de la consagración simbólica cristiana, el pan, sustancia nutritiva por excelencia, y el vino, fortificante, estimulante, difusivo y coordinador de la armonía de asimilación y desasimilación orgánica? [...]

149 «Los vinos uruguayos y argentinos». *RARU*, n.º 6, 31/3/1897, p. 132.

150 La situación de Mendoza, en cambio, tiene sus particularidades al respecto. Aunque la idea de progreso también estuvo presente en la configuración de la economía que comenzó a priorizar las prácticas vitivinícolas en lugar de las anteriores actividades económicas, el Estado jugó un rol activo con diversas políticas para la modernización del viñedo. La transformación de los sistemas de explotación vitícola y la conformación de un sistema agroindustrial que insertó a Mendoza en el marco económico capitalista, no solo se realizó con una preocupación por la cantidad de la producción, sino también por la calidad de los mostos. Cfr. Richard-Jorba, 1993: 227-263; Richard-Jorba, 1994: 1-34; Mateu y Gascón, 1990: 117-140.

Que respondan todos los que tienen arraigados en su corazón sentimientos humanos de nobleza y un espíritu medianamente observador y a quienes todavía no ha corrompido la sagrada fama del oro en la preparación de bebidas envenenadas por los salicilatos y alcoholes industriales, cuyos elementos de robo y asesinato debieran ser perseguidos con todo el furor que se persigue a un perro rabioso.

No extrañe, por lo tanto, amigo mío Ordoñana, […] que al probar el vino tinto de Harriague, en un hotel de Concordia […] mi otro acompañante, don Francisco Peña, que no bebe vino, al probar el de su país, haya prorrumpido en el entusiasta brindis siguiente: «¡Viva Harriague y mueran... los falsificadores de licores y vinos!». […]

Su amigo,

Serafín Rivas.[151]

En 1891, la Ordenanza Municipal de la Dirección de Salubridad (por delegación de la Junta Económica Administrativa) dispuso una categorización para diferenciar los vinos naturales de los artificiales o adulterados:

Art. 1.º Vino natural es el que procede de la fermentación del mosto de la uva.

Art. 2.º Serán considerados como falsificados los vinos:

1. que contengan ácido salicílico, ácido bórico agregado, ácido benzoico u otros agentes antisépticos;
2. que contengan alcoholes impuros agregados (vinos encabezados);
3. que contengan sustancias colorantes extrañas;
4. que contengan más de dos gramos por mil de sulfato potásico dorado en sulfato ácido;
5. que contengan glucosa, glicerina, tanino, ácido tartárico, y sustancias minerales agregadas;6. que contengan menos de 18 gramos de extracto a 100 por litro y menos de 10 por ciento o más de 25 por ciento de alcohol en volumen, y que a estas faltas correspondan otras que indiquen la falsificación.[152]

La normativa disponía una multa de diez pesos o tres días de arresto a quienes fabricasen o vendiesen vinos falsificados. Pero seguramente, a pesar de las prohibiciones, los riesgos en la salud pública y el desprestigio para la creciente industria, la posibilidad de producir más barato fue una tentación importante para algunos empresarios. Por eso, a la interna del sector, fueron comunes también los mensajes que intentaban revertir este comportamiento:

Renunciemos voluntariamente a la fabricación de vinos de segunda para la venta y concretemos su elaboración a los usos exclusivos del viñedo. Limitemos el azucarado de los mostos (para vinos de primera) a la cantidad necesaria para llevarlos a 10° de alcohol en los casos necesarios, pero sin procurar aumentar el rendimiento con el agregado de agua que perjudica la calidad del producto.[153]

---

151 RARU, 15/2/1888, p. 87. Carta desde Mercedes, fechada el 9 de febrero.

152 *Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay*, Montevideo, 1891.

153 «Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales». RARU, n.º 20, 31/10/1897, p. 537.

Tempranamente comenzó una preocupación por mejorar la calidad. En el siguiente artículo, aunque se reconocían los progresos alcanzados entonces, se reclamaba una legislación que estimulara la industria:

> Nuestra cifra de consumo podría elevarse mucho más con el aumento de producción que abarate nuestros productos y con leyes protectoras que supriman la competencia ilegítima que hoy día sufre nuestra viticultura con la fabricación de bebidas artificiales que tanto perjudican a la higiene de nuestra población.[154]

La entonces recién creada Unión Industrial Uruguaya tuvo a dos reconocidos viticultores y políticos en los cargos de presidente (Pablo Varzi) y de prosecretario (Diego Pons). En los primeros meses de conformada la gremial, convocaron a una reunión[155] del sector para trabajar en un proyecto que reclamase

> contra todo impuesto a la viticultura que es el ramo de la agricultura que más puebla y más civiliza: atacar la elaboración de vinos artificiales, encareciendo las materias que entran en su composición, con aumentos en los derechos de Aduanas, establecer impuestos más elevados al alcohol, establecer la escala alcohólica para la importación de vinos extranjeros (Beretta Curi, 1993: 135-136).

La elite sectorial estaba bien posicionada en las tramas de poder,[156] y en esa línea debe entenderse el impulso a la legislación que bregó por el embotellado de los vinos, la graduación alcohólica y la denuncia de los vinos artificiales. No obstante, no lograron concretar una participación estatal más comprometida.

Durante el I Congreso de Vitivinicultura, realizado el 20 de abril de 1900, bajo la presidencia de Luis Lerena Lenguas y la vicepresidencia de Pablo Varzi y Manuel Lessa, se llegó a algunos consensos que marcaron la estrategia a seguir:

> 1) Que se desista de gravar con impuesto alguno a la viticultura.
> 2) Que se establezca la escala alcohólica para los vinos que se importen.
> 3) Que se prohíba o se dificulte, por todos los medios al alcance del Estado, la fabricación de vinos artificiales.[157]

En 1901, Diego Pons, como ministro de Hacienda, adelantó el proyecto de ley sobre vinos, haciendo especial énfasis en la intención de proteger la industria frente a las adulteraciones:

> En primer término haremos notar que no hay otro País, sino el nuestro, que no tenga, desde muchísimo tiempo, una legislación más o menos completa, tendiendo a aminorar los daños que resultan de la falsificación de las bebidas alcohólicas. Y era realmente tiempo de destruir ese privilegio al revés. En todos los países también el fisco encuentra en las bebidas alcohólicas una fuente importante de recursos, o por lo menos, las sumas necesarias para establecer una vigilancia eficaz sobre los productos ofrecidos en venta, vigilancia que protege a

154 , n.º 20, Montevideo, 31/10/1897, p. 537.

155 Realizada el 30 de abril de 1900.

156 Por este tema, cfr. Bonfanti, 2001.

157 *RARU*, 3/3/1924, p. 89.

> la vez al consumidor en su salud y al elaborador de productos legítimos en sus intereses dignos de toda solicitud.[158]

Una década después, en un mensaje del Poder Ejecutivo se detalló este problema:

> El vino natural, obtenido de la fermentación alcohólica de la uva fresca, contiene entre sus muchos elementos constitutivos, de inestimable valor para el organismo humano, uno que se destaca por sus propiedades nutritivas: la materia extractiva o el extracto seco. Ninguno de los vinos artificiales lo contienen, y si lo contienen, es en pequeñísimas proporciones, o cuando no simulado con la agregación de glucosa, glicerina del comercio y otras drogas que en la generalidad de los casos son nocivas a la salud.[159]

Con respecto al impuesto al consumo de vinos importados, este se ajustaría según la graduación alcohólica:

> … es de esperar que los interesados afectados por la ley en proyecto no tendrán por qué considerarse heridos, desde el momento que, en definitiva, van a ser tutelados y compensados los pequeños sacrificios que les correspondan, por los múltiples beneficios que resultarán de la moralizadora higienización de la principal bebida alcohólica que consume el pueblo.[160]

Sin embargo, la batalla contra la adulteración se evidenció como un camino difícil y lento, lo que, entre los vitivinicultores, generó escepticismo a propósito de los resultados:

> … ni aun contando con las ventajas de la Asociación podrían luchar las cooperativas con los falsificadores que protegidos por la actual ley de vinos les harían una mortal competencia. Sucedería a estas cooperativas lo que ha pasado a muchos industriales poseídos por las mejores intenciones que elaborando un vino puro y persiguiendo una fragancia legítima no pudieron colocar su producción porque el vino artificial que elaboran los falsificadores cuesta menos de la mitad que el vino natural...[161]

En el período investigado, el año 1925 fue un año funesto para los vinos nacionales, ya que quedó un importante excedente sin consumir.[162] La Unión de Viticultores acometió, en ese entonces, contra algunos artículos periodísticos que sembraban «desconfianza hacia nuestros vinos»; incluso la promoción pública de las discusiones entre viticultores y bodegueros fue entendida como

---

158 *RARU*, n.º 16, 31/8/1901, p. 421.

159 Mensaje sobre producción y comercio de vinos nacionales. Poder Ejecutivo a la Honorable Asamblea General, el 30 de agosto de 1912 (*RARU*, vol. XLII, enero de 1913).

160 *RARU*, vol. XLII, enero de 1913.

161 «La crisis de la viticultura nacional. Las cooperativas constituyen una excelente iniciativa siempre que no exista sobreproducción y con tal de que ellas sean precedidas por una sabia modificación de la ley actual». EL PROBLEMA VITÍCOLA (colección de artículos publicados en la prensa de la capital de Montevideo), 1925, p.16. En BENTANCUR, Andrea Op Cit. *El problema vitícola* p. 7.

162 Por este tema, *cfr*. Bonfanti, 2007: 60-95.

perjudicial, porque solo conseguía «desviar al consumidor hacia otras bebidas menos vilipendiadas».[163] Al año siguiente, la crisis fue atribuida «al desprestigio del producto elaborado, el precio elevado de venta, la calidad poco mejorada, el fraude que se efectúa, la mala organización en la propaganda y colocación, la propaganda maliciosa [,,] fletes altos para el transporte a regiones apartadas de los lugares de producción».[164]

5.2.3 El mercado y los consumidores

La producción de vinos alcanzó para el mercado interno, pero no para la mira de los empresarios, que ya vislumbraron la estrechez de este como un problema. En un artículo titulado «Empezando», desde *El Industrial Uruguayo,* y a propósito de los emprendimientos fracasados, se ensayó una explicación al respecto:

> Indudablemente es la corta población de la República, circunstancia que mantiene nuestro mercado en una situación raquítica, la cual a su vez, coarta el vuelo de cualquier industria dentro del pequeño círculo de fierro marcado por la limitadísima colocación de los productos manufactureros y similares.[165]

Unos años después, la conferencia brindada por el enólogo italiano Arminio Galanti (1929) bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya mantuvo esta línea, aunque centrada específicamente en el consumo de vinos y en sus bebidas competitivas:

> … no se piensa que en el Uruguay el vino se toma por gotas, en contraste evidente con la caña, que se introduce por toneladas y que no solamente se introduce por la aduana, sino que se introduce en el organismo humano, conjuntamente con un sinnúmero de bebidas blancas, y que yo llamo sombrías, porque constituyen un verdadero cáncer social.[166]

De todas formas, la preocupación por la calidad de los vinos fue importante para la elite dirigente de los vitivinicultores —caso de Francisco Vidiella, Pablo Varzi y Diego Pons, entre otros (Beretta Curi, 1993)—, como se rastrea en las publicaciones sobre ensayos en los terrenos, en el intercambio de correspondencia y en el empuje para la creación de la Facultad de Agronomía en 1906.

Sin embargo, la calidad del vino nacional fue percibida de distinta forma por los actores involucrados. El siguiente fragmento de la publicación del ingeniero agrónomo Julio Frommel (1917), aunque extenso, sintetiza el estado de situación de la elaboración de los vinos, del mercado y del gusto de los consumidores:

> Desde algunos años a esta parte la elaboración de vinos nacionales ha hecho progresos notables, relacionados sobre todo con la calidad de los vinos obtenidos.

---

163 *Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay* (RUVBU), n.º 29, octubre de 1925, p. 7.

164 RUVBU, n.º 33, febrero de 1926, p. 3. Artículo tomado del *Diario del Plata*.

165 «Empezando». *El Industrial Uruguayo*, 1.º de diciembre de 1902.

166 Galanti, A. (1929). «De la cepa a la copa», conferencia dictada en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya. Montevideo.

> La tendencia de los consumidores es de mostrarse cada vez más exigentes en cuanto a gusto, perfume y estado de perfecta conservación de los vinos. Estas exigencias han obligado a los vinicultores a mayor esmero en la elaboración y sobre todo a mayor prolijidad en los cuidados indispensables a una buena conservación.
> Sin embargo, debemos convenir en que el comercio de vinos no se encuentra todavía en la verdadera situación; exige todavía de los bodegueros vinos, cuyas características son incompatibles con productos realmente buenos. Muchos, muchísimos compradores se fijan casi exclusivamente en la intensidad del color, haciendo caso omiso del gusto, de la fragancia, del «bouquet». Esta imposición desalienta al productor e impide que elabore vinos realmente buenos, puesto que estos no pueden obtener en el mercado precios altos, en relación con su valor real.[167]

Los sectores populares privilegiaban los precios accesibles antes que la calidad en los productos. Esta lógica, trasladada al consumo de vinos, no ayudaba a mejorar la calidad de los caldos. El equilibrio de los costos llevó por el camino fácil a algunos empresarios, que cayeron en la adulteración o en la elaboración de productos más baratos para ser competitivos:

> En efecto, lo que pide el comercio es la baratura del producto. Baratura y siempre mayor baratura, baratura en todas partes es su lema, no solamente para los vinos, sino para todos los productos que constituyen la materia de sus intercambios. Todas las industrias están a este respecto, en iguales condiciones, todas deben sin cesar, sin perder un momento, encontrar los medios de abaratar su producción, so pena de ver agotarse la fuente de sus beneficios.[168]

Aun así la preocupación por la calidad persistió entre algunos empresarios, que buscaron provocar entre sus pares la elaboración de ciertas regularidades que contribuyeran a que el consumidor confiara en sus productos:

> Uno de los puntos que debe tenerse muy en cuenta en la vinificación para la segura aceptación de los vinos de gran consumo en cada país es la constancia del tipo, para formar el gusto nacional y acreditar la marca de la casa productora, que es la única manera de que los consumidores se acostumbren a un tipo de vino constante. Para esto es necesario obtener lo siguiente: que el grado alcohólico sea siempre el mismo, que la acidez sea la misma, que su intensidad colométrica sea igual, etc., y esto se consigue observando la composición del mosto antes de empezar la fermentación tumultuosa, determinando el tanto por ciento de glucosa, de acidez total…[169]

Bajo el título «Cómo producir y vender mejor. Análisis de los vinos nacionales», el siguiente artículo de la RARU muestra el interés por producir vinos según las condiciones objetivas de la tierra y el reconocimiento de sus limitaciones:

167 Frommel, J. (1917). *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de vinicultura.* Montevideo: Instituto Nacional de Agronomía.

168 RARU, año XXIX, n.º 4, 28/2/1900, p. 85.

169 «Los vinos uruguayos y argentinos». RARU, n.º 6, 31/3/1897, p. 132.

> No podremos nunca elaborar en el país verdaderos burdeos o buen borgoña; las diferencias de tierra y de clima se oponen terminantemente a esta trasposición. Pero eso no impide que podamos hacer excelente vino uruguayo, con un perfume especial, con un bouquet que no se asemeja a ningún otro, pero que no por esto es menos agradable.[170]

La búsqueda de una «identidad» del vino uruguayo se instaló desde entonces como una constante.

Industria nacional, orgullo e identidad

La construcción discursiva de la identidad nacional se sostiene en un pasado en común (hitos compartidos), un presente y un proyecto de futuro. En los órganos de prensa representativos del sector, encontramos estrategias constructivas ligadas al pronombre *nosotros*, al posesivo *nuestro* o a calificativos como, por ejemplo, *mina de oro* para referir con orgullo a una industria que prometía.

La prensa investigada fue la *RARU* y la *Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay* (*RUVBU*), que constituyen un corpus discursivo en el cual es posible rastrear un contenido temático que contribuyó a la construcción de una identidad nacional. En dichas publicaciones se promovían unos valores por sobre otros (la importancia del progreso y el trabajo); se sucedía una tensión entre lo nacional y lo extranjero (necesidad de afianzar la idea de lo nacional —*nuestros vinos*— y de mostrar a inmigrantes culturalmente integrados como parte de la causa nacional); en efecto, se observa la existencia de una estrategia ligada a proyectar un futuro colectivo, un sentimiento nacional (a través de un compromiso con el desarrollo de la industria y el fomento a la productividad como símbolo del progreso nacional).

Al respecto, identificamos algunos artículos que condensan el conjunto de conceptos que describen las expectativas frente al desarrollo de esta industria y su derrame para el bien del país: «*Producir es progresar*[171] […]. Los pueblos que producen y se bastan a sí mismos, que en el cambio de su producción con la extranjera equilibran sus presupuestos, son felices».[172]

En 1875, la ARU convocó a la realización de un concurso vinícola, como forma de corroborar la calidad de vinos que podían producirse en el país. Propuesta que el cronista Juan G. Corta no dejaba de celebrar como una idea «*patriótica* y como tal la recomendamos a todos los que sientan su alma enardecida por el calor del patriotismo».[173] La esperanza, empero, estaba en la capacidad del agro en asentar futuro, dar trabajo y orientar el progreso de la comunidad a través de unas líneas

---

170 *RARU*, n.º 20, Montevideo, 31/10/1897, p. 537.

171 Es preciso aclarar que la cursiva, que en todos los casos es nuestro, se utiliza en esta y en otras citas para resaltar algunos conceptos reseñados.

172 *RARU*, Montevideo, 15/3/1875, p. 823.

173 *RARU,* año IV, n.º 67, Montevideo, 15/9/1875, p. 1026.

que, ante la crisis de especulación que sucederá años más tarde, en los noventa, parecen proféticas:

> *La vinicultura dará empleo* sobrado por algún tiempo a brazos y capitales, *y estimulará otras industrias* dependientes de la agricultura, lo que hará desviar de la Bolsa los capitales empleados en especulaciones aventuradas y les prestará su debido destino que es el concurso a la agricultura y a la industria, para que ellas a su turno formen las bases de la fortuna pública.
>
> Convencidos que no pasará mucho tiempo sin que tan brillante perspectiva se realice, diremos a los iniciadores del concurso vinícola que no se desanimen por los tropiezos, que encuentren su camino, seguros de la gratitud de la posteridad.[174]

Algunas reflexiones son claras al respecto:

> La riqueza del vino. Una *nueva mina*. Así podemos llamar al asunto que motiva las cartas que a continuación publicamos porque es un nuevo y rico *venero de riqueza que se levanta en los horizontes de la producción nacional, augurando beneficios seguros para el porvenir*. La fabricación del vino, artículo de primera necesidad y de consumo universal, no necesita ya mayores demostraciones que las hechas por el señor Vidiella, para poder asegurar que *vendrá a ser uno de los ramos más importantes de la industria del país*, pudiendo entrar en competencia con los productos similares que nos llegan del extranjero, generalmente adulterados.[175]

Una crónica sobre un día de visita a la Granja Vidiella asocia las características de la personalidad de su dueño (inteligencia y tesón) con el progreso colectivo (lo nacional frente al extranjero), y con una moral que vincula el sacrificio del tránsito a la recompensa como resultado:

> Debido al *carácter emprendedor* del Sr. Vidiella, se hallan allí arraigadas más de sesenta variedades de viñas con catorce mil olivos cuyo destino es la fabricación del vino y el aceite. Cuando *solo por amor al trabajo y a la patria* de sus hijos, hombre del temple del Sr. Vidiella, abandonan las comodidades de su posición, con el solo fin de estimular una industria nueva y lucrativa que podría llegar a ser una de las principales *riquezas nacionales*, *todo corazón amante del progreso se conmueve* y, más que esto, *admira el tesón* de aquel hombre, que pone una parte de su fortuna en la extensión de treinta cuadras de tierra, representada en 80 mil pies de viña y los olivos que dejamos antedichos. […] demuestran la acción de una mano previsora e inteligente en el cuidado de aquella explotación. […] nadie dejará de apreciar el *alto significado que tiene para el progreso* la idea del Sr. Vidiella y los buenos resultados que está llamada a producir más adelante. […] Los esfuerzos, pues, del Sr. Vidiella traerán consigo un doble resultado, cual es el de que, además de estimular esta producción renacida en el país, este ha de bastarse a su consumo sin tener que *pagar tributo al extranjero*. R.C.[176]

---

174 *RARU*, año IV, n.º 67, Montevideo, 15/9/1875, p. 1026.
175 *RARU*, año IX, n.º 19,Montevideo, 15/10/1880, p. 519.
176 *RARU*, año IX, n.º 6, Montevideo, 31/3/1880, p.134.

Para intentar contrarrestar el dato irreversible de la pequeñez del mercado interno, en primer término, se apostó a incidir más eficazmente en la población a los efectos de incrementar el consumo por persona. En segundo término, se impulsó la mejora de los productos para lograr una mejor calidad. Además, algunos empresarios exploraron tímidamente el camino de las exportaciones.

En este sentido, la propuesta fue mejorar en cantidad y calidad, es decir,

> En cantidad: porque de este modo habrá mayor consumo debido al abaratamiento del vino, bebida higiénica, que debe imponerse al desarrollo del uso del alcohol que tantos perjuicios ocasiona a la sociedad, aumentando la criminalidad y el alienismo. […] En calidad: para colocarnos en condiciones similares a los países grandes productores, de los cuales importamos todavía cantidades de vinos, y que se preocupan por medio de leyes especiales de mejorar sus productos […] Debemos esperarlos con *productos nacionales buenos, naturales y acreditados*.[177]

Al final del período investigado, en la segunda década del siglo XX, esta prédica reconoció sus límites. Al decir de Frommel

> Otra vez encontramos como verdadera *barrera contra todo progreso, la desconfianza a priori, hacia la industria nacional*. Es pues, el espíritu público que debe cambiar, es el consumidor que debe consentir en pagar lo que vale un producto nacional, *superior muchas veces al producto extranjero* que tiene actualmente su preferencia porque… es extranjero.[178]

La sociedad fue cambiando en sus hábitos y prácticas; la burguesía mantuvo sus gustos afrancesados hasta la creciente influencia norteamericana que, a través de la moda, el cine y el comercio, incidió progresivamente, también, en la vida cotidiana.

Estrategias del sector vitivinícola para la promoción

Los discursos ambivalentes vinculados a la promoción o denostación del consumo de vinos generaron intersticios que el sector vitivinícola aprovechó para impulsar su industria de varias formas: 1) mostrando los poderes tónicos de los vinos a través de la publicidad o citando notables hombres de ciencia o institutos extranjeros; 2) diferenciando los efectos nocivos del alcoholismo en general, de la práctica higiénica de beber vinos naturales (no adulterados); 3) enseñando a degustar y a vincular el placer de los sentidos con la ingesta de vinos; 4) incrementando las investigaciones de beneficios en el organismo de tomar vino moderadamente, intentando así influir directamente en el consumo.[179]

---

177 *RARU*, n.º 20, Montevideo, 3/10/1897, p. 537.

178 Frommel, J. (1917). *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de vinicultura.* Montevideo: Instituto Nacional de Agronomía.

179 Ver al enólogo italiano A. N. Galanti («De la cepa a la copa», conferencia dictada en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya. Montevideo, 1929) defendiendo los

La promoción de vinos fue realizada, en el comienzo, por inmigrantes pioneros que, si bien en gran parte carecían de formación y experiencia en este tipo de emprendimientos, demostraban un interés expreso en posicionar sus productos. Sus estrategias atendieron dos frentes simultáneos: por un lado, intentaron promocionar sus marcas o sus bodegas; por el otro, enfrentaron la campaña antialcoholista.

El ingenio de estos hombres radicó en buscar un espacio dentro del discurso higienista en el cual recostarse: inteligentemente, lo hicieron por medio de la legitimación del vino como imagen de *lo natural*, separando este de la producción de vinos artificiales o adulterados. Para ello, procuraron demostrar las cualidades energéticas intrínsecas del producto para la alimentación o sus propiedades como tónico, se lo desvinculó del alcoholismo mostrándolo como una práctica diferente, y se incentivó su lenta y moderada degustación, en lugar de la embriaguez fulminante que producían otros alcoholes. Por último, los productores vincularon su producto a las ventajas de una industria pujante y prestigiosa para el país.

Las primeras publicidades se encuentran desde la segunda mitad del siglo xix, cuando los locales de venta al público inauguraron carteles que promovían sus vinos, en especial las variedades importadas. Por la década del ochenta del siglo xix —ya con los primeros vinos nacionales— los periódicos, los semanarios, las revistas, los afiches y hasta los vehículos de reparto fueron los soportes utilizados para promover el consumo de esta bebida (De Frutos y Beretta Curi, 1999: 161).

La disposición de los vitivinicultores para difundir los poderes tónicos de sus productos encontró en las revistas del sector, como veremos, una importante vidriera para la reflexión o los anuncios; pero también fueron usuales las conferencias que buscaban generar opinión pública y movilizar de forma directa. Una por demás trascendente fue la realizada por el ingeniero Galanti, mencionada en párrafos anteriores. Este especialista en vinos, que promovió las ventajas del consumo e impulsó su industrialización, comenzó su discurso dirigiéndose a un público específico: «los profanos». Se presentó ante estos como un referente con más de 35 años de experiencia en el campo vitivinícola y los invitó a debatir acerca de algunos supuestos que incidían en el desarrollo de esta actividad.

Galanti arremetió contra la diversidad de opiniones médicas respecto al consumo de vino, hecho que solo podía ser explicado por

> el desconocimiento de algunos de lo que es, en realidad, el noble producto, o mejor dicho, la creencia de que no es puro: de que el vino no es una bebida natural, que nos brinda la naturaleza. Estas divergencias traen como consecuencia una disminución en el consumo del vino, no en perjuicio de los productores, sino en perjuicio del mismo pueblo, porque está probado y queda consagrado por todas las grandes autoridades científicas y por los higienistas y por las

---

poderes calóricos del vino natural y haciendo referencia, concretamente, a las diferencias en el discurso médico..

> resoluciones de los principales congresos […] que el vino es una bebida higiénica y nutritiva por excelencia.[180]

Luego, realizó una detallada descripción del proceso de elaboración de vinos desde la llegada al viñedo y mencionó la clásica competencia con la cerveza, argumentando de una manera ingeniosa que el vino es, a la larga, una bebida menos alcohólica:

> … el vino contiene más alcohol que la cerveza… pero resulta, señores, que el que toma ¼ litro de vino, que generalmente es el consumo ordinario en un almuerzo o en una comida de una persona moderada en sus costumbres, ingiere tan solo como máximo 30 cm^3 de alcohol, pero el tomador de cerveza no se conforma con ¼ litro y por lo menos toma, lo digo vulgarmente, un litro que contiene 40 cm^3. Quiere decir que en la comparación, si se quiere establecer una comparación, el vino resulta, en el consumo ordinario, menos alcohólico que la cerveza.[181]

La vitivinicultura, considerada una vía de progreso nacional, fue promovida en concursos nacionales e internacionales, donde se obtuvieron algunas premiaciones que se usaron para una mejor percepción de calidad en el público consumidor. Otra estrategia fue el realce constante de las figuras que ya se consideraban fundadoras de esta actividad —Harriague, Vidiella y Varzi— a través de dispositivos de conservación de la memoria como las crónicas, los relatos de gestas pioneras y los monumentos que perpetuaran su imagen —el de Vidiella, por ejemplo—.[182] Cada bodega buscó distintas formas de darse a conocer: las más usuales fueron las publicidades que asociaban al establecimiento con un apellido socialmente aceptado o con el progreso.[183]

Ya hacia el final del período investigado, se advierte que a las publicidades particulares de cada bodega o importador se sumó, por primera vez, una publicidad del sector que fomentaba el consumo del vino en general, junto con tímidos intentos de incidir en los hábitos de las clases medias y altas a través de la conformación del gusto y la educación del paladar con las claves de la degustación.5.3.1 Las revistas gremiales

Hemos delimitado el campo de análisis a las revistas que expresaran más claramente los términos del debate sobre el consumo de vinos. Esto significó no recurrir a la prensa periódica, sino a revistas promotoras del desarrollo vitivinícola,

180 Galanti, «De la cepa…», o. cit., 1929.

181 Ídem.

182 En la RARU se publicaron continuas remembranzas sobre las granjas de estos hombres, sus acciones pioneras, sus vidas y sobre el monumento a Vidiella inaugurado el 22 de marzo de 1891 en la plaza Colón con la obra del pintor de la patria, Juan Manuel Blanes.

183 Este punto requeriría un análisis específico que atendiera los siguientes aspectos: tipo de publicidad, autor, textos, firmas (bodegas o vinos), características de la prensa en la que se publicaron, período anual de publicación (meses privilegiados), pautado (semanal, diario…), dimensiones del anuncio, y la dimensión simbólica de la imagen utilizada respecto al mensaje en relación con la intencionalidad de favorecer la venta del producto promocionado.

como la RUVBU, o a las que representaban a los empresarios e industriales, como la *Revista de la Unión Industrial* y la RARU. De acuerdo con Daniel Álvarez Ferretjans (2008: 439), en Montevideo se publicaban, en el primer tercio del siglo XX, 24 diarios y 91 revistas. En este período, incluso cuando comenzó una revolución de la prensa,

> el periodismo montevideano, a pesar de la inyección de modernidad que le diera Samuel Blixen, vivía aún en esa rutinaria y desabrida pesadez de gacetilla provinciana. Había en la prensa uruguaya excelentes editorialistas políticos y agudos «sueltistas», modalidad de columna breve desde la que se lanzaban venenosos dardos contra los que protagonizaban la vida política. Sin embargo, carecía de cronistas ingeniosos, literarios, de esos que, en otra parte, cultivaban lo que podría llamarse el arte del periodismo (Zum Felde, 1967: 112).

Las revistas de las gremiales constituyen escenarios privilegiados donde se han debatido los problemas del sector. Además de detallados métodos de injerto, información del clima y de noticias fundamentalmente europeas, estas revistas se constituyeron en una suerte de tribuna desde la cual los empresarios compartieron experiencias, marcaron las diferencias entre vinos adulterados y naturales, y presentaron sus pioneros ensayos.

La Revista de la Asociación Rural del Uruguay (RARU)

La ARU, fundada en 1871 y apoyada en el poder militar que aceleró el proceso modernizador en el país, nucleó a una elite de productores agrarios identificados con la ganadería y la agricultura. La conformación misma de la ARU, así como sus memorias publicadas en la revista, manifiestan la importancia que fue adquiriendo la vitivinicultura para algunos de sus integrantes y para el desarrollo de la industria nacional. En el período estudiado —al menos hasta la primera década del siglo XX—, el estímulo de la ARU a la vitivinicultura se expresó también en la promoción del primer congreso del sector, que tuvo como ejes centrales los temas que más le preocupaban: la filoxera y los métodos para combatirla, las labores propias del trabajo de la tierra, los productores directos, los procesos de vinificación y conservación, y todo un capítulo de legislación aduanera e impuestos a los vinos importados y nacionales.

Esta revista estaba dirigida, principalmente, a la clase terrateniente y al productor rural medio, y «dedicada a la defensa de los derechos e intereses rurales y a propagar conocimientos útiles en todos los ramos de la agricultura y ganadería». Buscaba influir en elencos gobernantes, la educación y la sociedad, distribuyendo gratuitamente la revista en bibliotecas públicas y de numerosas escuelas, y entre las autoridades nacionales de la enseñanza.

El estudio de sus ediciones en el período investigado revela la búsqueda permanente por vincular los vinos con la industria, es decir, destacar la prosperidad de los establecimientos vitivinícolas mediante crónicas de visitas a sus instalaciones; relatos periódicos de los avances del sector y de las muestras de sus

laboratorios; promoción de los premios obtenidos en los concursos realizados en el país o en el extranjero, y notas de carácter técnico que lograran interesar a los productores en cuanto a la mejora de la calidad. Este desarrollo estaba estrechamente relacionado con la preocupación por desprestigiar la producción de vinos artificiales y adulterados.[184]

A lo largo de los años, la RARU fue incorporando a sus preocupaciones tradicionales, fundamentalmente centradas en el sector ganadero, las nuevas experiencias agrícolas. El seguimiento de los sucesivos ejemplares muestra desplazamientos y continuidades en los núcleos de interés, tangibles en sus artículos a lo largo del período en cuestión (1875-1930). Los vitivinicultores otorgaron a esta actividad un peculiar empuje a través de la correspondencia publicada, las consultas técnicas, la oferta de sarmientos, la prédica constante por consagrar centros de estudios específicos, la difusión de las novedades europeas, así como también a través de la divulgación de nuevos ensayos y traducciones que buscaban promover la innovación tecnológica. El rasgo más distintivo de este impulso lo constituye la intención de contagiar su entusiasmo al desarrollo de esta rama de la producción y de la industrialización nacional.

Desde 1875 una modalidad utilizada fue la de destacar la prosperidad de los establecimientos a través de crónicas estilo reportaje. El cronista solía realizar un detallado informe comenzando por su llegada al establecimiento, pasando por la forma en que era recibido, su impresión del paisaje, los colores, los aromas, y el trato recibido por la familia y los empleados. En ocasiones se incluía una descripción bastante detallada de plantíos, extensiones de tierras, personal ocupado y las características de sus vinos. Este relato también vinculaba estrechamente los nombres de los propietarios con la tradición familiar, la confianza y el fruto del trabajo. La visita al establecimiento del señor Preti-Bonatti mereció la siguiente nota:

> Hemos visitado la viña que ese señor ha cultivado en su quinta «El Retiro», habiendo introducido al efecto miles de sarmientos procedentes de España y Francia, que a su juicio, son las más adaptables a nuestro clima y suelo. Aquellos sarmientos los vemos hoy convertidos en tupidas cepas con grandes racimos de uvas delicadas y sin haber empleado azufre ni otros preservativos; la viña está limpia y sana, presentando una hermosa perspectiva de más de diez mil pies de viña, que recrean la vista y con su rico y variado fruto, deleitan el paladar. […] el Sr. Preti nos presenta con hechos el gran desenvolvimiento a que está llamada esa nueva mina, que importa hasta una gran medida higiénica (sin el recargo de alcohol, que tanto perjudica la salud pública), abaratando este artículo que es hoy de primera necesidad.[185]

184 Durante este período, en la revista, se transcribieron diversos proyectos de ley contra este tipo de vino, que derivaron en una ley promulgada el 17 de julio de 1903.

185 *RARU,* año IX, n.º 5, P. Viola. Montevideo, 15/3/1880, p. 68.

Algunos artículos muestran también cómo la revista intentó promocionar el consumo del vino como producto y destacar sus beneficios, independientemente de las bodegas que estuvieran detrás:

> No obstante la ardiente campaña de las ligas que se han formado para luchar contra el alcohol y que, bajo pretexto de alcoholismo han englobado el vino con otras bebidas fermentadas, en todas partes aumenta el consumo del vino.
> Se creía que la campaña antialcohólica ejercería influencia desde el punto de vista del consumo del vino; se ha creído especialmente que, generalizando la proscripción, se llegaría a la disminución progresiva del alcoholismo, pero su acción ha sido insignificante, pues no solo no ha ejercido efecto desde el punto de vista del alcohol mismo, sino que, afortunadamente para la higiene general, no ha dado resultado alguno real para la proscripción del vino, que se quería confundir con brebajes alcohólicos poco recomendables. [186]

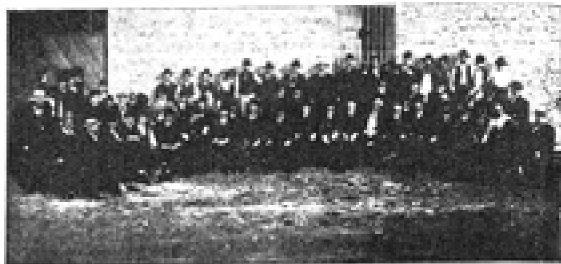
También se historiaban los avances del sector, se divulgaban los resultados de los análisis de laboratorio y se promocionaban las premiaciones en concursos, que constituían un signo de legitimación y reconocimiento. Esta modalidad periodística construye un tipo de saber a través del relato aparentemente comprobable con la fotografía, que es considerada como copia fiel y objetiva de la realidad.[187]

El ejemplar que registramos a continuación estaba dedicado a exposición de granja. La foto principal es de la industria de los Cerros de San Juan, cuyo cartel en el *stand* sugiere el orgullo de la producción propia: «Para el honor de la industria nacional». Asimismo, detalla que los elementos que forman los vinos de este establecimiento son uva negra, uva blanca, uva rosada «… y nada más que uva».

186 RARU, n.º 3, Montevideo, 15/3/1903, p. 117.

187 La semiótica cuestiona la idea de la fotografía como copia fiel en tanto que, como toda imagen, la fotografía es una representación culturalmente codificada y subjetivamente trabajada por el fotógrafo-artista.

FIESTAS DEL TRABAJO



[illegible]



Fuente: *La Semana*, t. 1, Montevideo, 11 de noviembre de 1911, p. 18

Los avisos publicitarios de este período se centraron, principalmente, en dos campos: por un lado, avisos con grabados incorporados sobre maquinaria, pulverizadores y establecimientos; por el otro, la construcción de memoria del sector para la fundación del mito épico necesario para su valorización, en un contexto de construcción de identidad nacional. No hay publicidad de vinos o bodegas, el tratamiento del sector se realizó a través de los textos.

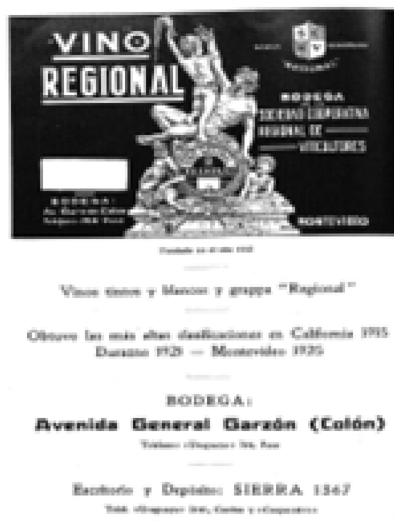
La Revista de la Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay

Cada número de esta revista comenzaba incluyendo un importante recuadro que, seguramente, buscaba motivar al empresario a ser más eficaz y eficiente con su producción:

> Los vinos hay que conservarlos mayor tiempo en las bodegas. Lea y estudie los medios de conseguir ese propósito. No dependa siempre de otros. Usted debe saber lo que agrega a su vino, y si podrá conservarlo el tiempo que su clientela le pida sin alteraciones perjudiciales.[188]

Estas «alteraciones perjudiciales» no eran otra cosa que las consecuencias nefastas de la adulteración en el organismo de los consumidores.

188 RUVBU, n.º 24, mayo de 1925, p. 6.



Fuente: *Revista Unión de Vitivinicultores y Bodegueros*, p. 42, 1928

Recorriendo sus ediciones, se detectan dos maneras de batallar contra la mala prensa. En primer lugar, para promocionar los vinos la publicidad empleada hizo hincapié en los beneficios del consumo, haciendo referencia, esencialmente, a médicos extranjeros. Asimismo, para mejorar los productos, periódicamente se transcribieron cursos prácticos de vinificación. Sus páginas se encuentran inundadas de consejos acerca del cultivo y elaboración de vinos, correspondencias, debates en torno a los beneficios o perjuicios del uso del alcohol y referencias a congresos médicos en el extranjero, donde el consumo de vinos era eje del debate. El destaque a sus pioneros alcanzó un punto alto con la mención a Francisco Vidiella en ocasión de la inauguración de su estatua recordatoria.[189]

189 Para la ocasión, se leyeron versos a cargo de Alcides de María el 22 de marzo de 1891 (RUVBU, n.º 23, Colón, abril de 1925).



Monumento a Francisco Vidiella, Colón, 1922. Foto n.º 3262 FMH - CDF/IM

Fue recién en la década del veinte cuando se puso en marcha una estrategia publicitaria innovadora que buscó el involucramiento de todo el sector. A partir de entonces, fue usual leer en todas las contratapas un llamado a los viticultores y bodegueros para «apretar filas» desde la militancia contra lo que consideraban como peligros para el desarrollo de su actividad: «Las leyes futuras, los impuestos, la campaña antialcoholista, etcétera, reclaman nuestra atención y solidaridad para la defensa».



Fuente: *Revista Unión de Vitivinicultores y Bodegueros*, 1928 tapa

La revista comenzó a introducir algunos artículos destinados a las clases altas, centrados en detallar, con un lenguaje claro, indicaciones teóricas para la buena degustación. Surgieron de forma casi metódica consejos de cata en los cuales lo primero que se destacaba eran las sensaciones producidas por los distintos tipos de vino: «los vinos alcohólicos provocan una sensación de calor agradable; con los vinos excesivamente alcohólicos se experimenta más bien una sensación quemante».[190] Y luego la pauta de distinción, la clave que indicaba la diferencia entre ingerir alcohol y degustar con placer una bebida: «el vino se traga despacio».[191] Aquí, el lenguaje comenzaba a incluir una profusión de sutilezas y de emociones que se distanciaba de quienes buscaban la embriaguez rápida:

> Con los vinos finos, la parte posterior de la boca parece que se llena de sabores deliciosos, que armonizan maravillosamente con lo que queda en la boca de sensaciones suaves y aterciopeladas.

Por el remate podemos entrever que aún faltaba mucho por hacer:

> Multiplicando estas degustaciones creo que con un poco de perseverancia sería posible afinar gradualmente el gusto del consumidor para el bien del mismo, del productor y del comerciante.[192]

Lo importante de la revista es haber iniciado este camino de la degustación, que será retomado con más ímpetu en este tipo de publicaciones luego de la reconversión de la década del ochenta del siglo xx. El conocimiento de los secretos de la degustación por parte del consumidor sería la clave necesaria para lograr un mejor producto y un consumidor más exigente. En tanto los comportamientos no responden siempre a las máximas de la racionalización económica o de recuperación energética, la conformación social del gusto deja entrever tendencias de consumo diferente en la sociedad, signadas también por el consumo de agua, además de la competencia histórica de las cervezas con los vinos, y las bebidas blancas. ¿Hay una rebelión cultural al enaltecer el placer de consumir alcohol? ¿O existe una sublimación de los sentidos de quienes degustan en clave de distinción? El creciente desarrollo de una conciencia para disciplinar el gusto a través de la degustación orientó la matriz de satisfacción oral en la ingestión de vinos. La degustación puede ser entendida también como la obtención de mecanismos de gratificación en el consumo «socialmente admitido».

Otras revistas

Los empresarios tuvieron claro que los destinatarios de sus productos eran, principalmente, los sectores populares y medios. Por tal motivo, hacia ellos apuntaban una serie de artículos y recuadros en las diversas publicaciones del sector, que intentaban reforzar «científicamente» las bondades de la ingesta de vinos. Estos discursos generaban respuestas furibundas de los higienistas en diversos artículos

190 *ruvbu*, año iii, n.º 28, setiembre de 1925.
191 Ídem.
192 Ídem.

de prensa, revistas, panfletos o acciones impulsadas por la Liga Antialcohólica. En este período, las notas de opinión en la prensa deambulaban entre los ataques de unos y las defensas de los otros, y viceversa.

En 1896, en el *Anuario Barreiro* se promocionaban los establecimientos nacionales con sus productos y las casas importadoras. Así vemos, por ejemplo, las siguientes publicidades:

> Granja Varzi, Colón
> Este establecimiento ofrece al público sus reputados vinos tintos y blancos premiados en la exposición de Génova, Chicago y Montevideo, así como cepas y sarmientos de viñedos europeos y americanos resistentes a la filoxera.
> Calle 18 de Julio 32, Teléfono La Uruguaya.
> Granja Pons
> Establecimiento vitícola fundado en 1888
> Estación Joaquín Suárez, departamento de Canelones
> Se ofrece en venta plantas y sarmientos de las variedades más productivas en el país, con especialidad en Cabernet y Solonis […]
> Ituzaingó n.º 4
> Casa especial en vinos de Burdeos
> De A. Roux & Cía.
> Ituzaingó 105
> Cortijo Lerena, Establecimiento Joanicó
> Toros /cerdos / vinos tintos y blancos / alcohol de vino […]
> Cerro 129.[193]

La revista *Anales Mundanos* —dirigida a un público más «chic», como se autodefinía—, mirada en su conjunto, contiene una muy diversa publicidad que promocionaba, en su gran mayoría, productos importados. Es así que encontramos, por ejemplo, un aviso del Almacén de Londres, que «recibe directamente todos sus artículos de las principales casa europeas y norteamericanas especializándose en todo de la mejor calidad en Ituzaingó 1417». Dicho aviso estaba acompañado de un grabado en el cual se visualiza un recipiente con un *champagne* importado y confites.[194] Para quien quisiera adquirir vinos finos, podría comprarlos junto a tés, cafés, conservas y dulces en el Almacén Caulin Hnos. y Cía. de la calle 25 de Mayo 727.[195] Mientras que el *champagne* La Gloire Des Halles, nueva marca de la Maison Clicquot de Reims, era vendido por Palma Bozaro y Cía. en la calle 25 de Mayo y Juan Carlos Gómez.

A la vez, estos productos importados coexistían con publicidades de, por ejemplo, «polvos especiales para Vino Blanco *Champagne* marca "Químico"» de

---

193 *Anuario Barreiro*, año I, Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la ROU. Montevideo, Barreiro y Ramos, 1896, pp. 512, 525, 547 y 555.

194 *Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades*, n.º I, 1915, s/p.

195 Ibídem, n.º XII, 1917, s/p.

la empresa nacional Droguería Musante.[196] La publicidad dirigida específicamente a los sectores hegemónicos parecía confirmar que se utilizaban servicios para casamientos o recepciones de la Confitería y Café del Telégrafo, que era el «Salón de The y Bar frecuentado por el *hight-life* (sic) de Montevideo»,[197] o que tomaban *champagne* Monopole y fumaban cigarros Romeo y Julieta, porque «la gente chic tanto en su casa como en el Hotel de Carrasco, Parque Hotel y los diversos hoteles de la ciudad» lo hacían..[198]

A modo de reflexión final, vemos que, hasta 1928, la promoción del consumo de vinos surgió de iniciativas empresariales no coordinadas como sector. En ese mismo año se intentó convocar un frente común para fomentar el consumo de vinos entre la población uruguaya, al que se denominó Comité Nacional Pro Vino. Ante la estrechez del mercado interno, el camino hacia la ampliación consistía en *obligar* a la población a consumir más vino. Pedro Vicheto, en el artículo titulado «Propaganda pro-vino»,[199] demuestra que tenía muy presente la experiencia del año 1925 en la que la superproducción de vino nacional puso en peligro al sector, y propuso la unión de los recursos de los viticultores, bodegueros y sociedades agrícolas para enfrentar juntos el desafío de promocionar el vino:

> El Uruguay es uno de los países que menos vino consume, no llega a los 25 litros por año y por habitante. […] Descartada en absoluto la posibilidad de exportar nuestros vinos […] debemos limitar nuestras miras dentro de las propias fronteras […]. Así encarado el futuro, solo tendríamos dos soluciones. La primera (que de antemano deshecho), sería limitar o suspender las nuevas plantaciones. La segunda, que es la que conviene seguir, consiste en *obligar* a los uruguayos a que consuman más vino. Este es el objeto del presente estudio. *Es indispensable que se consuma más vino.*

A partir de esta iniciativa, los esfuerzos para posicionar el vino en el mercado interno se fueron coordinando para alcanzar con éxito sus objetivos. Pero no fue un proceso lineal. El consumo de alcohol fue penalizado socialmente de diversas formas, como veremos en el próximo capítulo.

196 *Anales Mundanos*, n.º XIII, 1917, s/p.
197 *Anales Mundanos*, n.º XXXV, 1918, s/p.
198 *Anales Mundanos*, n.º LX, 1922, s/p.
199 RUVBU, n.º 55, enero de 1928, pp. 13-15 (cursivas nuestras).

Capítulo 6
Repercusiones sociales del consumo de alcohol en Montevideo
Variaciones sobre un mismo tema

… nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre
…
eres […] amistad de los seres, transparencia,
coro de disciplina,
abundancia de flores.
…
y aprenda el hombre oscuro,
en el ceremonial de su negocio,
a recordar la tierra y sus deberes,
a propagar el cántico del fruto[200]

La construcción del discurso médico: entre vicio y enfermedad

El consumo puede ser abordado —como en el capítulo anterior— desde las prácticas en la vida cotidiana o desde una mirada sanitaria. En este capítulo, la fuente principal son los discursos sanitarios. Buscamos problematizar los discursos médicos como regímenes de verdad, mostrarlos como construcciones históricas que se instauran en una suerte de paradigma no cuestionable para vastos sectores de la sociedad, incidiendo en las pautas de comportamiento. Las pulsiones entre la condena al borracho y la celebración del consumo como gratificación ponen bajo sospecha los discursos hegemónicos que vamos a abordar.

Una mirada a América Latina

Este tipo de construcción discursiva desde el higienismo no fue solo una práctica local, sino que respondió a una visión extendida en este período en otros países. Pero también los discursos de los trabajadores organizados muestran similitudes con el caso uruguayo, según algunos estudios sobre el movimiento anarquista y socialista de Santiago de Chile, Valparaíso o Ciudad de México, por ejemplo.

Para dimensionar los discursos, consideramos necesario un acercamiento a las prácticas cotidianas de consumo. En el capítulo 3, comenzamos con un análisis estadístico del consumo de vinos en Uruguay, que tomó, a modo de referencia, algunos datos de la ingesta de esta bebida en ciudades de la región. En este sentido,

200 Neruda, P. (1954). *Odas elementales.* Buenos Aires: Losada

nos parece pertinente aquí ampliar la mirada sobre el consumo de vinos y el problema del alcoholismo entre los pobladores de algunas ciudades latinoamericanas.

Chile

Las prácticas gastronómicas de fines del siglo XIX en Santiago de Chile fueron un reflejo del aburguesamiento de las costumbres europeas, en unos casos, o de la resistencia identitaria, en otros. Con base en la prensa satírica chilena, el investigador Daniel Palma Alvarado (2004: 391-417) da cuenta de las relaciones sociales (tanto en sectores de elite como en lo que denomina *pueblo*) en torno a alimentos y bebidas, y el problema del alcoholismo en el Novecientos. En pleno período de agudización de la cuestión social, la prensa humorística constituye una fuente histórica importante por su popularidad, tiraje y representación de la realidad social desde una mirada no oficial.[201]

Este Novecientos —conocido por ciertos sectores de la elite como la *belle époque,* para una fracción muy pequeña de la sociedad fundamentalmente asociada a los beneficios de las exportaciones de salitre— fue denominado por el memorialista Emilio Rodríguez Mendoza como el «período del champañismo» (Palma Alvarado, 2004: 394), durante el cual este segmento de población tenía cocineros franceses que introdujeron sofisticadas recetas que cambiaron los hábitos alimenticios.

> El flan se convirtió así en pudding, el vino en vins, la ensalada en salade, las aceitunas en olives y los postres en desserts. […] En todo tipo de eventos se repartían las minutas, sin importar si la persona era capaz de descifrar los platos que se ocultaban tras las denominaciones foráneas (Palma Alvarado, 2004: 395).

En cuanto al consumo de vinos, si bien existía una gran producción nacional, hasta 1920 hubo un predominio absoluto de vinos y champagnes franceses. Frente a la abundancia y sofisticación de platos de la elite, los sectores populares estaban signados por la escasez alimentaria, basada en platos que combinaban el mestizaje hispano-indígena: porotos, charquicán, pequenes[202] (Palma Alvarado, 2004: 400), frutas y verduras de estación, acompañados de pan y carne, como excepción, dados los altos precios y subas constantes[203] (Palma Alvarado, 2004: 398). De todas formas, la comida era un tiempo para el encuentro y el disfrute, en el cual resaltaban los platos típicos, como cazuela de ave, albóndigas, sopaipillas, carbonada y empanadas, acompañados con el vino Panquehue.

---

201 Si bien en los sectores populares había alto índice de analfabetismo, era usual la lectura en voz alta de estos diarios y hasta su conservación como adornos en algunas paredes. A modo de ejemplo, el autor cita el periódico *Poncio Pilatos,* que en 1894 tenía más de diez mil suscriptores y era leído por más de cincuenta mil chilenos.

202 Los pequenes eran empanadas baratas en base a cebolla, aunque, para el autor, se sospecha también, por reiteradas alusiones, que otro ingrediente era la carne de perro.

203 El autor se refiere al incremento en el precio de la harina: en 1876, en Santiago, los 46 kg costaban 2,90 pesos; en 1898, 7, y en 1909, 12,88; subas que no fueron acompañadas de aumentos de salarios, lo que da cuenta de la inflación y pérdida de poder adquisitivo.

Además de la reunión en torno a la mesa, los baratillos y mercados eran los lugares de cocción de platos típicos y, sobre todo, donde se ofrecían bebidas alcohólicas en mayor grado, según el censo de 1902[204] (Palma Alvarado, 2004: 402), los *amantes de la noche* concurrían, en general, borrachos de vino, ponche, cervezas, ajenjo y chicha.

El alcohol estaba presente en todos los niveles sociales

> hasta el punto que podemos afirmar que la sociedad urbana estaba literalmente regada por bebidas espirituosas de todos los grados alcohólicos. Tan importante como la comida era el aditivo etílico, consumido en grandes cantidades debido a que estaba al alcance de cualquier bolsillo. Ya sean vinos franceses y licores importados, la champaña, el coñac, el pisco, la cerveza o los caseros ponches y aguardientes, el consumo de alcohol era desmesurado (Palma Alvarado, 2004: 407).

Según las crónicas del escritor Juan Rafael Allende (1848-1909, editor de prensa satírica), en la capital, por cada carro de pan se encontraban diez de vino, existían cincuenta panaderías y trescientas bodegas. Después de Francia, era el segundo país de mayor consumo de alcohol en el mundo.

> Entre la gente con dinero, prevalecieron la champaña, el vino y el coñac. Mientras los pijes desplumaban a desprevenidos provincianos durante largas horas de juego, bebían algunas copas de coñac, pisco o algunas botellas de champaña. Durante las comidas siempre se consumía alcohol y los bajativos remataban a veces en sendas borracheras (Palma Alvarado, 2004: 407).

La sociabilidad popular se desarrolló, a pesar de las represiones gubernamentales, en espacios como la chingana, las ferias, las fondas, la taberna, el burdel, el carnaval y el garito. «En dichos espacios de encuentro y fusión social, los sujetos populares se dejaron llevar por sus pasiones, y sus invitados —infaltables— fueron siempre la comida, el alcohol, la música y el baile» (Godoy Sepúlveda, 2011: 135).

En estas ciudades, los círculos obreros populares se vieron influenciados por la teoría de que la lucidez era el estado necesario para que los trabajadores fueran conscientes de su situación. Por tanto, el consumo de alcohol y la prostitución eran vicios que perpetuaban la explotación económica, social y la dominación política de los sectores populares. En este aspecto, los anarquistas chilenos pregonaron una moral prometeica en lo referente a la embriaguez provocada por el consumo de alcohol, que se entroncaba así con la moral burguesa y el discurso regenerador decimonónico. La degradación social, según la mirada de las clases dominantes y las elites obreras ilustradas, fue consecuencia de los vicios, como el consumo de alcohol y el juego (Godoy Sepúlveda, 2011: 127).

Para el caso chileno, durante el siglo XIX, y asociado a la construcción del Estado-nación, los espacios de encuentro público propiciaron una sociabilidad que fue reprimida por el poder republicano. Las restricciones se extendieron a las tabernas, chinganas, garitos, casas de molienda y burdeles, tanto como centros de

---

204 En Santiago, las tiendas de mercaderías varias se denominan baratillos, según un funcionario del censo de 1902, allí se vendían bebidas alcohólicas en abundancia.

diversión como de conspiración política, espacio de asociación y de reunión popular. La paradoja es que estos espacios no solo fueron condenados por las clases dominantes que buscaban no alterar el *statu quo,* sino también por las elites obreras ilustradas (Devés, 1992), o las vanguardias obreras, que aspiraban a conseguir un orden social antagónico al dominante.

Los periódicos ácratas y sus instancias organizativas, como los centros de estudios sociales, sociedades de resistencia, conjuntos filodramáticos y bibliotecas, promulgaron un estilo de vida prometeico,[205] alejado de los «vicios» populares. En Santiago de Chile y Valparaíso, el movimiento anarquista tuvo especial influencia en los círculos obreros, en los cuales la lucidez fue entendida como el estado necesario para que los trabajadores fueran conscientes de la explotación. Resulta interesante también que estos mismos ácratas pregonaran el amor libre y la unión libre, desacralizando el matrimonio burgués.

Para los anarquistas, el camino para la liberación pasaba por la construcción de una cultura y una moral antagónica a la burguesa, sustentada en el hombre nuevo, ejemplo de integridad moral y ética.

> Abstente, joven, de tomar alcohol, es un veneno que provoca la borrachera, el embrutecimiento, la estupidez, la miseria, la degradación y la locura […]. Abstente del alcohol para dar el buen ejemplo a tus semejantes, y no inducir al débil a que caiga (Godoy Sepúlveda, 2011: 138).

Año		Porcentaje de delincuentes ebrios
1894		44,0
1895		40,8
1896		44,2
1897		44,9
1898		39,1
1899		40,1
1900		44,5
1901		44,7

Fuente: Estadística criminal de 1901 (Palma Alvarado, 2004: 408)

La población chilena —en este período, según los indicadores— era gran consumidora de alcohol. Las estadísticas muestran que el abuso del alcohol era muy alto en los sectores populares, como forma de complementar una dieta pobre, y las consecuencias se traducían, por cierto, aquí también, en la «debilidad de la raza».

205 El adjetivo *prometeico* viene de la mitología griega, y alude al momento en que Prometeo robó el fuego a Zeus. De ahí que el investigador chileno Godoy Sepúlveda lo utilice para calificar la dicotomía del consumo de vinos entre aquello que proporciona conocimientos transcendentes que elevan el espíritu hacia lo épico, lo ético o lo místico y el vicio condenado.

La represión al alcohólico chileno fue una respuesta al entendido de que el abuso de la ingesta de alcohol tenía distintas consideraciones según el origen social del borracho. Las estadísticas criminales de la década de 1890 dan cuenta de que los detenidos por embriaguez proceden todos de sectores populares, y no incluían a los jóvenes de la oligarquía que protagonizaban escándalos públicos en estado de ebriedad (Palma Alvarado, 2004: 408).[206]

La promulgación de la Ley de Alcoholes, en 1902, profundizó esta situación al sancionar con cárcel a los ebrios en la vía pública, sin *tocar* a los caballeros que iban a clubes y cafés a emborracharse. En este período, también creció la producción nacional de vinos, lo que fue visto como una estrategia más de dominación de la población (Palma Alvarado, 2004: 409).

¿La razón de esto me pides?
En dos frases te la digo:
Los ricos no siembran trigo
Porque plantan muchas vides.
………………………………..
Medido lo compran todos
Por él dando hasta la vida;
Mas, lo beben sin medida
Beodos y no beodos.
Y, viendo los hacendados
Del vicio al pueblo en las garras,
Plantan y plantan más parras
Y no hacen otros sembrados.
Y, sin embargo, pardiez!
Ellos, en pública arenga,
Solicitan que se tenga
Por delito la embriaguez!!! (Palma Alvarado, 2004: 416)

El consumo inmoderado de alcohol, según las estadísticas de fines del siglo xix, era el índice más elevado en el continente y uno de los peores males sociales para Chile (Garcés Durán, 2003: 90). La degradación social, según la mirada de las clases dominantes y las elites obreras ilustradas, fue consecuencia de los considerados vicios, como el consumo de alcohol y el juego. Si bien estas prácticas fueron una expresión de rebeldía o una válvula de escape, también constituyeron una rutina de vida vinculada a espacios de sociabilidad y ocio (Fernández, 2006: 369-429).

México

Las investigaciones sobre este tema en México son de las más prolíficas en América Latina. Si bien se consideraba que el consumo de bebidas destiladas tanto como el de fermentadas era una costumbre extendida en la sociedad mexicana, para las

206 Para el departamento de Santiago, durante ese año, el porcentaje ascendió al 64,6 %. Datos del Ministerio de Justicia de Chile (1902). Estadística criminal correspondiente al año 1901, Santiago: Imprenta, Encuadernación y Litografía Esmeralda.

clases dirigentes, este consumo en los sectores populares era considerado una práctica improductiva y causante de los problemas de vagancia, crimen y locura. Los excesos en el consumo de vinos, cervezas y pulque fueron las enfermedades sociales que debían ser «vigiladas bajo argumentos de control de la salubridad y de los comportamientos. Sin embargo, estas medidas no surtían el efecto requerido y, por el contrario, la transgresión de las normas era una práctica común en las calles», aún en las primeras décadas del siglo XX (Barboza Cruz, 2004: 1-41).

Durante el porfiriato (1876-1911), las clases altas manifestaron múltiples formas de preocupación por el fenómeno social, achacado al desplazamiento de la moral religiosa (dada la secularización creciente) y a la «relajación» de las costumbres. Mostraban intranquilidad por el debilitamiento de los mecanismos tradicionales de control social sobre los sectores populares. Según el investigador Gerardo González, fue en este momento que se construyó una imagen secular que asoció indisolublemente pobreza y crimen (González Asencio, 2010: 694-724).

En este sentido, el pensamiento imperante en los sectores hegemónicos del siglo XIX sostenía que el alcoholismo estaba vinculado de forma directa a los ingresos de delincuentes en las comisarías, de lo cual surgía que el día de mayor ingreso eran los domingos (cuando más se bebía). Si bien se asociaba el mayor consumo al pulque, la idea de alcoholismo reinante lo entendía como un problema que se heredaba, que se transmitía de padres a hijos y, por tanto, los descendientes de alcohólicos heredarían una propensión a la criminalidad. Bajo el paradigma de la idea de progreso, las elites ilustradas suponían que la única forma de cambiar esta tendencia era a partir de la educación. Esta concepción motivó a promover que la embriaguez fuera tipificada como delito de forma legal y a generar mayores impuestos a los alcoholes. Las investigaciones sobre juicios a mujeres alcohólicas y a indios dan cuenta de que fueron considerados culpables por alcohólicos, pero además, en el primer caso, por transgredir las obligaciones de su sexo, y, en el segundo, porque eran considerados seres inferiores.

> La asociación de la conducta criminal con el alcohol, con el origen racial o con la ruptura de los roles tradicionales por parte de las mujeres empleadas fuera del hogar, junto con la explicación causalista del crimen, posibilitaron que el paradigma etiológico de la desviación dotara de una nueva racionalidad científica al poder punitivo y le permitieran legitimar su intervención para la represión y el control de la conducta criminal. Lo anterior fue posible a partir del rigor metodológico de las nuevas ciencias decimonónicas —como la antropología, la psicología y la medicina positivista— convencidas de poder encontrar las señas predeterminadas del «hombre delincuente». La fotografía antropológica de reos y prostitutas, la aparición de la antropometría de las razas o de poblaciones criminales, el estudio de la personalidad del sujeto criminal, el desarrollo de una parafernalia para medir y clasificar los cráneos y la intervención del gabinete antropométrico constituyen solo una parte que evidencia lo anterior (González Asencio, 2010: 694-724).

Las historiadoras María Blanca Ramos de Viesca y Sonia Flores sostienen que la medicalización del alcoholismo, iniciada a principios del siglo XIX con la descripción del «delirio nervioso» como consecuencia del abuso de alcohol, había sido aplicada ya en 1840 en el Hospital de San Andrés de México, a impulsos de imitar al primer hospital destinado exclusivamente a enfermos crónicos de alcoholismo, como el de Boston en 1858. Desde entonces, las medidas terapéuticas aplicadas en México estuvieron relacionadas de manera directa con las innovaciones producidas en el exterior, según modelos europeos y estadounidenses (Ramos de Viesca y Flores, 1999: 11-16).

El aporte de estas investigadoras nos resulta por demás interesante, en cuanto a la descripción de los tratamientos médicos aplicados al alcohólico, dirigidos a la desintoxicación o alivio de los síntomas provocados por el consumo crónico (dados en el tercer grado del alcoholismo, ya que en el primer grado no era considerado una enfermedad peligrosa).

> El tratamiento profiláctico del alcoholismo estaba orientado a tres grupos: los alcohólicos dóciles, los viciosos y los «locos y no ebrios». La labor del médico consistía en influir sobre los familiares, recomendarle al enfermo que se distrajera y disminuirle progresiva o bruscamente la bebida (Ramos de Viesca y Flores, 1999: 11).

El médico, en México, debía evaluar si el vicio era resultado del *spleen,* de falta de trabajo, de duelo o si era en realidad una «inclinación al vicio». Se proponía, como medidas higiénicas, la cura del enfermo con conversaciones, distracciones en tertulias y funciones de teatro. A los «viciosos» se les proponía hidroterapia, ejercicios musculares y religión, pero, además, se buscaba combatir los síntomas provocando vómitos con purgantes. En cuanto a los «locos y no ebrios», se recomendaba remitirlos a los médicos alienistas, que buscaban hacerles aborrecer la bebida con un curioso método: se les ofrecía su bebida preferida, pero mezclada con otras vomitivas (aceite de ricino, cloruro de sodio, tártaro emético). Existe toda una larga y detallada descripción de métodos para los enfermos, ya fueran estos alcohólicos derivados a enfermedad hepática o cerebral, que iban desde ayunos prolongados, sedaciones con opio, dietas de leche helada con limonadas cítricas y vino oporto, yodoformo, gotas de láudano, combinado —según la gravedad— con laxantes, baños tibios, electrización localizada, traqueotomía, insuflación de aire oxigenado, transfusión de sangre, sangrías o camisas de fuerza en caso de estar estos en etapa de *delirium tremens* (Ramos de Viesca y Flores, 1999).

Desde una perspectiva de género, y también para México, Ramos de Viesca trabajó sobre la hipótesis de que se inculcó la difusión de un modelo de conducta, desde los sectores hegemónicos, especialmente rígido para las mujeres, promovido desde las familias, institutrices o colegios. Este modelo proponía el rechazo a los excesos, asociando la buena salud a la buena moral, y tenía como centro la concepción de una mujer de naturaleza frágil y sensible, valorizada por la virginidad y el pudor en la intimidad. En este contexto, cuando se reconoce

al alcoholismo como enfermedad —en el siglo xix— y como problema social, comienzan a proliferar estadísticas y ensayos a nivel mundial y nacional en torno a los individuos afectados por este mal. En el caso de las mujeres alcohólicas, se construyó el concepto de que la enfermedad era producto de su naturaleza o su disfuncionalidad sexual (histeria), en el entendido, además, de que «las de clase media, contrariadas y sujetas a un continuo sufrimiento por reyertas matrimoniales» se emborrachaban con más facilidad (Ramos de Viesca, 2001: 25).

Los estudios de época coinciden con los resultados de las investigaciones médicas que proliferaban en la región y en Europa en cuanto a dividir al alcoholismo entre agudo (ingesta de abundante cantidad en poco tiempo) y crónico (envenenamiento progresivo y lento por abuso de alcohol). Incluyen un análisis detallado de casos que describen manifestaciones del sistema nervioso central, temblores y hormigueos en las extremidades, fríos alternados con calor, sensibilidad en la piel y alteraciones que culminaba en la pérdida de las facultades intelectuales y afectivas (Ramos de Viesca, 2001: 25). La autora afirma que en este período comienzan a aparecer las mujeres en las estadísticas. En la *Gaceta Médica de México,* se relatan detalladas manifestaciones de alcoholismo en mujeres: «hay disminución de las facultades intelectuales, pérdida de la memoria, el sujeto se hace indiferente a todo, los deseos venéreos desaparecen tanto en el hombre como en la mujer» (Ramos de Viesca, 2001: 26).

La autora sostiene que la literatura médica del siglo xix solo documentó que las mujeres de clase media eran más propensas a sufrir esta enfermedad, y los tratados de la época no hacen referencia al sexo femenino. Los médicos sospechaban que las mujeres hipocondríacas e histéricas eran alcohólicas y eso era, al final, un problema psiquiátrico.

Argentina

Argentina es un territorio diverso y, como tal, amerita un abordaje más regional. En el caso de Córdoba, y según las palabras de un funcionario público de alto rango, para 1910 «el vino debía ser considerado como "artículo de primera necesidad", siempre y cuando fuera consumido dentro del hogar familiar» (Remedi, 2006: 201).

El consumo de vinos era una práctica extendida en toda la sociedad, la diferencia estaba en la calidad y en el origen del vino.

> El comerciante local Rogelio Martínez, en el marco de una protesta por la imposición de un tributo a las bebidas alcohólicas, contraponía en 1883 el consumo, en sus palabras, de «dos clases de gentes», la «decente» y la «de segunda clase», los que denominaba «los individuos de levita» y «los de poncho y chiripá», los primeros volcados hacia la cerveza, el cogñac y los licores finos y los segundos hacia el aguardiente y los licores ordinarios (Remedi, 2006: 60).

A comienzos del siglo xx una copa de vino italiano tomada en una cantina de la ciudad valía igual que medio litro de vino nacional marca Trapiche comprado

en un despacho de bebidas, espacio frecuentado en general por trabajadores (Remedi, 2006: 201). Una solución propuesta por los vitivinicultores nacionales fue promocionar los vinos criollos resaltando su similitud con los italianos: «En 1902, un litro de vino barbera procedente de Italia costaba 70 centavos, cuando una imitación argentina, promocionada sugestivamente como "tinto casi barbera", salía apenas 30 centavos» (Remedi, 2006: 202).

En Mendoza, el posicionamiento de la provincia como baluarte vitivinícola fue logrado, entre otros factores, gracias a una fuerte inmigración italiana y una reconversión desde la ganadería hacia esta producción.[207] Pero fue un arduo trabajo. Para Juan Manuel Cerdá (2012), el vino argentino, aun a principios del siglo XX, era consumido por los obreros, porque los sectores altos tomaban champagne y vinos importados. En cuanto al combate al alcoholismo, el investigador da cuenta de que, si bien existió un combate sanitario por parte del socialismo y el anarquismo, estuvo más centrado en el consumo de bebidas blancas que en el de vino.

El investigador tampoco encontró registros de existencia de ligas antialcohólicas en Mendoza y, por el contrario, identificó sectores médicos que impulsaban la ingesta de vino como medida saludable. Fue el caso del doctor Orfila, director de Sanidad, proveniente de una familia bodeguera tradicional, quien suscribió una carta presentada por la Sociedad Vitivinícola que proponía el proyecto de proveer de «vino de buena calidad para el consumo de los enfermos internados en los hospitales»,[208] fundamentaba las ventajas sanitarias de su consumo como «remedio, como alimento vivo de alto valor en calorías o como medicación tónica reconstituyente».[209] E incluso fueron a más. Sugirieron que, aunque no fuera recetado, sería bueno iniciarlos en el hábito de su bebida como complemento indispensable de la alimentación.

En cuanto a los estudios sobre alcoholismo, algunas investigaciones de la región rioplatense dan cuenta también de que el estado de ebriedad, considerado como un vicio y no una patología, fue en los hechos condenado como práctica social.

Gisela Sedeillan (2008: 151-171) sostiene que en el conurbano de Buenos Aires la población de fin del siglo XIX tenía incorporada la bebida como un acto de sociabilidad, que ayudaba a crear sensación de pertenencia a un espacio de valores compartidos. Para entonces, el estudio de la legislación refleja cómo el alcoholismo dejó de ser una atenuante de la penalidad en los delitos de homicidio. La autora analiza los efectos de la aplicación del Código Penal bonaerense de 1877, que dejó margen a los jueces para computar la pena según el delito, apreciando las pruebas y la interpretación legal, por lo que la ebriedad podría ser un atenuante —o no—. El control del consumo de alcohol fue objeto de una serie de penalidades, el alcohólico fue entendido como un ser cuya conducta podía «perjudicar»

207 Cfr. Richard-Jorba y otros, 2006
208 *Vox Medica. Revista Médica de Cuyo*, vol. 5 (59), 1930, p. 31.
209 Ídem.

el «orden social y moral, por fomentar el ocio y potenciar los delitos», según consta también en los partes diarios policiales como principal causa de detención (Sedeillan, 2008: 154)



.
Vox Medica. Revista Médica de Cuyo, vol. 6 (69 y 70), diciembre de 1931

La alteración de las facultades mentales, que podría modificar la capacidad de comprender, ya no fue considerada como atenuante de un delito, según revela el análisis de los expedientes judiciales. Fue en el Código de 1886 cuando la ebriedad fue eximida de pena, junto con la imbecilidad, la locura, la menoridad, etc., siempre y cuando no fuera por deliberada ingestión de bebidas cuyo efecto conocía —porque no podía presumirse que el ebrio habitual lo fuera en forma involuntaria—, dado que la legislación se basaba en la capacidad de libre albedrío del hombre. Lo que resulta interesante es la dificultad que existía en reconocer la ebriedad, los médicos no tenían forma alguna de distinguir la embriaguez real de

la supuesta, la completa de la parcial y, en la realidad, no se practicaba la pericia médica para saber la beodez del imputado (Sedeillan, 2008: 165).

> Percibida la ebriedad como un vicio característico de las clases populares y no como una patología, todos los actores jurídicos compartieron el mismo discurso sobre la ebriedad y aun sobre sus efectos, revelando desde diferentes lugares la condena social y la reprobación existente hacia el ebrio como inmoral y perjudicial. Prejuicios evidenciados en la terminología utilizada en las dos instancias, «borracho», cuyo término ya desde la época colonial revelaba el desprecio hacia el «otro» el que no sabía tomar, «perjudicial» y malentretenido. [...] se desprende que el aumento de la criminalización hacia esta práctica social no solo se evidenció en el plano policial, sino también en el plano jurídico. Pues si bien no existió una desviación de la letra de la ley para agravar la pena a quien cometiese un delito de homicidio en este estado, como sucedió en otros contextos, sí se le negó el beneficio de la atenuación. Lo cual no fue producto de un cambio en el imaginario sobre sus causas y efectos como potencializadores del delito, sino en una actitud mucho menos proclive en aceptar reducir la penalidad a quien solo explicara su actitud en la falta de continencia a la bebida (Sedeillan, 2008: 165).

En síntesis, en este período se criminalizó la ebriedad y se manifestó un aumento del celo judicial y policial en su persecución, así como una mayor dureza a quien explicaba su comportamiento basándose en el estado en que se encontraba. Un acto delictivo podía justificarse más por la injuria, por la defensa del honor, que por estar en estado de embriaguez.

Vemos en la breve presentación de estos tres casos latinoamericanos un comportamiento similar de las elites en la construcción de la modernización y los perjuicios a la raza y el progreso que traía el individuo alcohólico.

Las prácticas higiénicas y sus escenarios en Montevideo

La búsqueda de la felicidad a través de la salud fue un paradigma imperante en los sectores medios y altos de la sociedad del Novecientos, en una suerte de bisagra entre «moralización de la medicina» y «medicalización de la moral» (Barrán, 1995: 18). Esto supone entender los comportamientos como procesos que posicionaron a los hombres y mujeres ordinarios como incompetentes en el cuidado de su propia salud si desatendían las indicaciones del doctor. Las investigaciones de José Pedro Barrán (1989; 1990) dan cuenta del desarrollo de ciertas fobias sociales —como el temor a los microbios y al contagio— en un período de medicalización progresiva. Este proceso incluye también una injerencia creciente del Estado en temas de políticas sanitarias públicas, que fue incidiendo en la vida cotidiana de la población. Ya en los años veinte aparecía en la prensa una abundante oferta publicitaria que promocionaba la búsqueda de la felicidad a través de la salud.

Una multiplicidad de elementos pautaron de forma progresiva los conceptos de salud y enfermedad para ser cohesionados a nivel personal, doméstico y

urbano. La ausencia de dolor se fue convirtiendo en una meta que dio lugar al florecimiento de tónicos y reconstituyentes que, acompañados de un nuevo concepto de higiene, una correcta alimentación, una *deportivización* de la vida social, un mayor acceso al agua y una promoción de la vida al aire y al sol, fueron entendidos como los fundamentos básicos para lograr un organismo sano.[210]



El Lazo Blanco, año I, 4, Montevideo, junio de 1917

Para los sectores hegemónicos, la concepción de contagio se refería tanto al que podía provenir del microbio físico como al contagio moral de las costumbres fuera de «lo normal»[211]. Se denunció como vicio todo lo que no se ajustaba a los comportamientos entroncados con esos paradigmas «normales». De esta forma, para las clases altas y medicalizadas, los flagelos a combatir —en aras del bien

210 Las relaciones entre salud y cultura tienen sentido en cada momento histórico, pero es interesante la relación léxica que existe en el término *receta,* que se utiliza tanto para un preparado farmacológico como para uno culinario, lo que también marca nexos entre estos campos (Cáceres Nevot y Espeitx Bernat, 2009: 32).

211 Entendemos que la frontera entre lo considerado *normal* y lo *patológico* en las prácticas cotidianas puede funcionar como un punto de inflexión para entender la flexibilidad dentro de cada formación social.

común— fueron los excesos de la ingesta de alcohol (enfermedad moral pasible de ser contagiada), el desborde sexual (acompañado por el temor a la sífilis y al «derroche» de energías productivas), la tuberculosis (asociada a la pobreza) y los juegos de azar (pérdida de capital). Estos «males» fueron la base para construir discursos que quisieron imponerse desde los sectores hegemónicos a los subalternos. Se buscó homologar prácticas para pautar cambios en los comportamientos privados y domésticos, censurando y reglamentando los que se consideraban antihigiénicos o insalubres. En el Novecientos, mientras las clases altas manifestaron un horror a la enfermedad y las epidemias, otras prácticas sociales se mostraron menos preocupadas por estos temas y, en cierta manera, dieron cuenta de algún tipo de escamoteo —no consciente— al disciplinamiento como práctica normativa (Barrán, 1990).

La dignidad se debía encontrar en el trabajo, en la vida al aire libre y en la dedicación a la familia; la condena recaía sobre la enajenación del espíritu producida por los desbordes. Los sectores dominantes entendieron que el despilfarro de energías por fuera de lo productivo conduciría a las clases subalternas a errar el camino de las labores, del ahorro y del progreso.

Estos años fueron un paraíso para naturistas y médicos que buscaron descubrir nuevas explicaciones y hasta arriesgar definiciones. Por ejemplo, Fernando Carbonell, a partir de la helioterapia, concretó otras definiciones:

> Hidrestesia (agua-sentir): El uso del agua por deseo de las sensaciones que produce; Hidrigia (agua-salud): Uso del agua para conservar y afianzar la salud; Hidroprofilaxis (agua-favorable-protección): Uso del agua como prevención contra las enfermedades; Hidroterapia (agua-tratamiento) o Hidriatría (agua-medicina): Sistema curativo basado en la aplicación del agua; Hidrotermoterapia: tratamiento por el agua caliente. [212]

Los beneficios del sol en los cuerpos llenaron las páginas de las revistas de época y de los manuales para la vida saludable:

> El sol, aparte de ser un agente natural terapéutico, es también el mejor desinfectante. Los microbios patógenos no tienen vida propia a la acción de los rayos solares. Los gérmenes que se reproducen a la sombra, sean estos de tuberculosis, sífilis u otras enfermedades, no pueden existir en el sol. […] Si hacemos que los rayos solares penetren en una pieza que ocupa o que ha ocupado un tuberculoso o sifilítico, los bacilos, las colonias microbianas, diseminados a los cuatro costados de la habitación, tendrán que sucumbir fatalmente bajo la potencia química, luminosa e higiénica del sol…[213]

Bajo esta perspectiva, Montevideo presentaba para los higienistas una cara triste.

212 Carbonell, F. (1923). *Los baños: hidrestesia, hidrigia, hidriatría y canto al baño.* Montevideo: Claudio García, p. 69.

213 Valeta, A. (1922). *Baños de sol: tratado de higiene, helioterapia, hidroterapia y baños de mar.* Montevideo: Imprenta y Litografía Arnaboldi, 2.ª ed., p. 15.

> Atravesad, con nosotros, la ciudad, especialmente en las horas de la tarde, cuando el mundo de los negocios parece que cesara de palpitar, cuando las abejas de la colmena descansan, las escuelas se cierran y los niños vuelven a sus hogares, y a cada paso encontrareis centenares de seres, de todas las jerarquías sociales, haciendo por la vida, como vulgarmente se dice, ante el aperitivo traidor que solo despierta la ira, la cólera y los instintos de los actos pasionales.[214]

Desde los sectores ilustrados (médicos, abogados, políticos), se alertó contra el infortunio que podían generar en los jóvenes esas pantagruélicas iniciaciones —alcohol, cocaína o tabaco— y que podrían causar que dejaran sus obligaciones y no integraran los valores necesarios para convertirse en buenos ciudadanos.

> Esa juventud ávida de emociones fuertes, que no se contenta, como la de antaño, con ir a escuchar un sermón a la Iglesia o a rezar un rosario en familia […] ¿Dónde van a divertirse por la noche los jóvenes que no concurren al biógrafo? Vamos a decirlo. Los adoradores de Baco, los que tienen afecto al alcohol, concurren a las infectas tabernas a practicar el vicio. Una gran cantidad van a los prostíbulos a infiltrar en su organismo los gérmenes de la terrible sífilis, que tantos estragos hace en todas las clases sociales. Los deportistas van a extasiarse contemplando un match de box, los más juiciosos concurren a los cafés, y en los cafés también se bebe alcohol y se fuma exageradamente. […] Los discípulos de Terpsícore irán a los bailes a rendirle culto a la divina diosa […] Los neuróticos se alucinarán con paraísos artificiales: la morfina, la cocaína, el éter, el opio, la heroína producirán sus efectos destructores.[215]

Este período es conocido también por la eclosión de lo que se denominó la *cuestión social,* manifiesta a través del empobrecimiento y la precarización en las condiciones de vida de los sectores populares y por la protesta popular como cuestión política. A la vez, Uruguay ha trascendido como una sociedad de avanzada por el comienzo en este período de la promulgación de una prolífica legislación obrera. De todas formas, permanecieron vacíos importantes, continuaron conviviendo las reglamentaciones particulares de cada empresa conjuntamente con una legislación cuya aplicación requirió de inspectores. Poco a poco, el Estado avanzó sobre el espacio empresarial, la normativa empresarial fue dando espacio a la ley. Al respecto, nos interesó rescatar un reglamento de trabajo que tiene precisas normas regulatorias del comportamiento de la peonada. En los establecimientos agrícolas se indicaba que «queda absolutamente prohibido introducir bebidas alcohólicas. Al que contravenga esta disposición, se le aplicará una multa de dos pesos por la primera vez, siendo expulsado en caso de reincidencia».[216]

Para los empresarios, el ausentismo laboral significaba una pérdida de producción. Evitar la embriaguez dominguera fue un objetivo que de alguna forma

---

214 De Salterain, J. (1916). *El alcoholismo en el Uruguay: ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.

215 Barlocco, E. (1926). *El Biógrafo*. Montevideo: Imprenta La Uruguaya, pp. 9-10.

216 «De los peones», en *Reglamento Interno de la Granja Varzi*, art. 14. Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895, p. 13.

coincidió (a pesar de las diferencias de motivaciones) con los intereses sindicales. Una derivación de la legislación social de la época —Ley de Ocho Horas y Descanso Semanal— fueron los «desbordes alcohólicos» que alteraban los lunes el trabajo. En este sentido, es interesante visualizar cómo las prédicas antialcohólicas de los sindicatos obreros —sobre todo los liderados por anarquistas y socialistas— promovieron también la lucha contra el alcohol. Para los sindicalistas con conciencia de clase, el embotamiento que producía el alcohol los alienaba y los desviaba de atender sus responsabilidades como militantes sociales. Este discurso —de alguna forma— fue funcional a la patronal porque ayudó a construir una imagen que criminalizó al individuo alcohólico.

A modo de ejemplo, el reglamento de la Asociación Cosmopolita del Arte Culinario-Doméstico, en las normas de conducta que fijó a sus miembros, explicitó como faltas graves, que incluso ameritaban la desafiliación, el robo o estafa tanto como «el hábito de embriaguez, siendo notorio» (Zubillaga, 2011: 211).

También los afiliados a la Sociedad de Obreros Albañiles de San José y la Sociedad Cosmopolita de Mozos se expidieron en este sentido. Los primeros manifestaron su voluntad de quitar el subsidio por enfermedad a quienes se hubieran «caído o lastimado por encontrarse en estado de embriaguez». La Sociedad Cosmopolita de Mozos les negó el subsidio social a quienes «sufrieran enfermedades venéreas o causadas por embriaguez, riñas y conatos de suicidio» (Zubillaga, 2011: 212).

El temor a la caída del trabajador en la *mala vida* era una preocupación del mismo tenor para sindicalistas y empresarios. En el caso de las organizaciones obreras, se buscó evitar lo que se entendió como un incorrecto manejo del ocio que condujera a un mayor grado de alienación, y se propuso fomentar el grado de conciencia de los trabajadores a través del estudio y el desarrollo pleno de su vida en encuentros al aire libre junto con su familia. La reivindicación de la naturaleza estuvo presente en muchos anarquistas de la época con gran vehemencia.

> En ciertas ocasiones, los domingos, sobre todo desde la primavera hasta inicios del otoño, los trabajadores montevideanos y sus familias transponían las fronteras barriales en dirección a los espacios agrestes y recreativos de la ciudad y de los alrededores. En este espacio público, en encuentro con la naturaleza, se desarrollaban singulares formas de sociabilidad, fraternidad y expansión, acompañadas de comidas, juegos, competencia y otras atracciones. Desembarazarse de las constricciones de la vida en el recinto fabril y de la estrechez de espacio privado hogareño hacía posible que afloraran nuevos rasgos del yo (Barrán y otros, 1996: 214).

No resulta extraño que, dada la impronta cientificista del socialismo, que identificaba el proceso histórico con la evolución hacia la emancipación del proletariado, el higienismo tuviera una buena acogida entre los socialistas.[217]

217 En el caso del movimiento obrero español, el Partido Socialista Obrero Español (PSOE) participó de manera activa en campañas en pro de la higiene individual, en conferencias dadas

La publicación de *El Obrero Gastronómico* es toda una postal que muestra la exposición de valores: «Bregaremos con tesón y con bríos por el bien y combatiremos el mal en donde se encuentre, ya se refugie en el palacio del poderoso o en la pieza del conventillo, lo fustigaremos sin piedad».[218]

Un colaborador de la publicación tituló de «tristezas» su artículo, y consideró un vicio universal a la bebida y un antro de tristeza la taberna.

> Combatido arduamente por médicos, científicos y publicistas de uno y otro matiz, sigue triunfando extendiendo sus dominios por todo el planeta: destruyendo organismos, mermando vidas, sembrando por doquier desgracias. Ante su altar —la taberna— le reverencian pobres y ricos, gentes de todas clases. [...] En ella hay obreros que dejan sus ahorros a cambio del líquido asqueroso que luego les deshace el organismo [...]. Todo hombre consciente, todo trabajador capacitado debe huir de la taberna [...].
>
> El aspecto del bebedor es lastimoso. [...] La taberna, aun como edificio, no puede ser más repulsiva. Instaladas las más en localidades antihigiénicas, bajas de techos, faltas de ventilación, reducidas de confort, incómodo, miserable, sucio, el suelo regado por la bebida, lleno de basuras: el humo del tabaco, las voces, impresiones, blasfemias, disputas, obscenidades [...] Y [,] sin embargo [,] ¡qué poder de atracción poseen esos lugares![219]

Para las asociaciones obreras que buscaban que el trabajador ocupara su tiempo libre entre la educación y la familia, el consumo de alcohol era un camino sin retorno. Si bien marcaron diferencias entre el consumo de las distintas bebidas, el movimiento obrero internacional tuvo sus matices al respecto.

> Mientras para los socialistas partidarios de la abstinencia total la más mínima gota de alcohol ya amenazaba la existencia del movimiento obrero, los moderados solo creían peligroso el aguardiente. El vino y la cerveza no solo eran entendidos como males necesarios, sino que incluso se les atribuían ventajas fisiológicas y políticas. Así, cada vez que Engels se refiere al alcoholismo entre el proletariado, atribuye el origen de este mal al aguardiente. Incluso llega a establecer una comparación entre el aguardiente y la apatía política por una parte, y entre el vino y la lucidez revolucionaria por otra (Schivelbusch, 1995).

En Montevideo, esta conjunción de intereses en dos sectores antagónicos (empresarios y sindicalistas) y su visión compartida en cuanto al alcohol como elemento nocivo en la vida de los trabajadores tuvo expresiones públicas y manifestaciones políticas en diversos niveles. El mismo presidente José Batlle y Ordóñez, bajo el nombre de Nemo, en el *Diario Nuevo,* se refirió al perjuicio de las huelgas,

---

por médicos en el Centro Obrero de Madrid, con el convencimiento de que la higiene era un instrumento poderoso para la educación que se identificaba con los objetivos socialistas (Cfr. Campos Marín, 1998: 27-43)

218 *El Obrero Gastronómico,* año I, 4, noviembre de 1919.

219 *El Obrero Gastronómico* salía una vez por mes. Redacción: Juan Carlos Gómez 1277. Sociedades adheridas: Sindicatos de Cocineros y Pasteleros, de Confiteros y Factureros, de Ayudantes y Peones de Hotel, Unión Española de Mozos, Unión Cosmopolita de Mozos. Órgano oficial de la FOG adherido a la FORU.

que, además de dejar a muchos obreros sin su sustento diario, los apartaban hasta de las ganas de trabajar, «… porque la huelga es tema tentador para desarrollarlo al menudeo en el despacho de bebidas, entre copa y copa, que, insensiblemente, va infiltrando el vicio de la holganza y del vino, devorando los escasos ahorros de los tiempos del trabajo» (Zubillaga, 2011: 213).

Los espacios de encuentro naturistas proliferaron. Uno de ellos, sito en pleno centro de la ciudad, promovía militantemente una batalla contra el consumo de alcohol y su efecto en los trabajadores.

> … grandes espacios de las mejores tierras que podrían alimentar a miles de familias, hoy en la miseria, están consagrados al cultivo del tabaco, la vid, la cebada, el orlón, la avena y la papa; destinados a la fabricación de bebidas alcohólicas: vino, cerveza, aguardiente. […] El hecho de que el vino no da fuerza ha sido probado más de una vez por la comparación, durante meses y años, del trabajo hecho por un obrero bebedor y el de un obrero no bebedor. El resultado fue siempre [a] favor del último, que produce siempre más y mejor.[220]

Esta aparente conjunción de intereses provocó al historiador Barrán a afirmar que

> Seguramente la mentalidad dominante tiene nexos con la ideología de la clase dominante, pero a veces puede contradecirla y establecer nexos con muchas otras cosas. Si uno advierte, por ejemplo, que los socialistas y los anarquistas y los burgueses del 900 presentan muchas veces, ante situaciones importantes de la vida cotidiana, rasgos de una mentalidad similar, no podés deducir de eso que los socialistas y los anarquistas estaban al servicio del orden establecido. Sin embargo, entre ellos también había algo en común, que probablemente tuviera sus efectos para que el sistema se reprodujera sin alteraciones mayores (1995: 147).

En esta línea, insertamos la prédica del anarquista Manuel Sabino Pazos, quien en setiembre de 1902, en *La Rebelión,* bajo el seudónimo de Onibas, en ocasión de su repudio a la celebración de los italianos en el aniversario de la caída del poder temporal de los papas, argumentó que los trabajadores mostraron comportamientos *impropios,* producto del exceso de alcohol.

> Los obreros, por no ser menos, lo festejaron jugando a los naipes y bebiendo varios litros de vino, hasta ponerse en completo estado de ebriedad, saliendo luego a gritar desaforadamente dejando en pos un reguero de tallarines con vino, y etc., etc. El acto no fue para más. Pobre Garibaldi, cómo te honran tus panegiristas (Zubillaga, 2011: 215).

Esta crónica muestra, también, la unión del vino y las pastas en la dieta de los inmigrantes italianos, como aparece profusamente en el campo literario.

220 *Centro Natura,* Universidad Libre de Ciencias Naturales, año 1, 4, abril de 1904, pp. 49-50.



El Lazo Blanco, año IV, diciembre de 1921

La medicalización del individuo alcohólico en Montevideo

Quien sucumbía ante el vicio del alcohol era estigmatizado y justificaba de por sí el despliegue de medidas moralizadoras y ejemplarizantes para su control individual y social. Por eso, es posible entender que, desde 1884, el alcoholismo era entendido, según el diccionario de la Real Academia Española (1992), como una «enfermedad, ordinariamente crónica, ocasionada por el abuso de las bebidas alcohólicas».

En la edición de 1936, el concepto se amplía, delimitándose a la vez, y continúa vigente hasta la última edición: «Abuso de bebidas alcohólicas. Enfermedad ocasionada por el abuso, que puede ser aguda, como la embriaguez, o crónica; esta última produce trastornos graves y suele trasmitir por herencia otras enfermedades, especialmente del sistema nervioso» (Real Academia Española, 1992).

Más específico aún, uno de los diccionarios que circulaban en la Facultad de Medicina de Montevideo concebía al alcoholismo como una enfermedad, en una escritura que entrelazaba la moral, los hábitos y los preceptos de salud:

> Alcoholismo. Envenenamiento agudo o crónico por el alcohol y el vino o los licores fuertes. Cuando un individuo entregado a la bebida pierde el apetito y las fuerzas, tartamudea, vacila sobre sus pies, le tiemblan las manos, se embrutece, se aterroriza con cosas imaginarias y tiene alucinaciones o convulsiones epileptiformes, está bajo la influencia de un envenenamiento producido por el alcohol.[221]

Las pautas de relacionamiento esperadas por el sector hegemónico estaban centradas en la moderación y el control de los excesos. No obstante, un análisis del corpus discursivo de los médicos del Novecientos nos muestra su heterogeneidad. Algunos denunciaron de forma vehemente los efectos nocivos del alcohol (incluido expresamente el vino), mientras otros propusieron un consumo moderado de algunas de estas bebidas, rescatando sus beneficios —energético y alimenticio— para la salud. Al respecto, Barrán sostiene que, en Uruguay,

> La «moralización de la medicina» apostaría a indagar cómo el saber médico refleja el orden mental, social y cultural establecido. Y la «medicalización de la moral» sería ver el punto de vista contrario: cómo el saber médico, particularmente ese culto a la salud y a la vida larga en el cual estamos todos inmersos, influye decisivamente en las nuevas concepciones de la cultura, de la sociedad, y provoca entonces el nacimiento de una sociedad medicalizada, con tics que derivan muchas veces de los propios exámenes médicos. [222]

Desde la primera Sociedad de Medicina (1852) hasta la fundación de la Facultad de Medicina (1875), circularon en el país varias publicaciones médicas específicas en las cuales es posible rastrear las preocupaciones y centros de interés. La primera publicación en el Río de la Plata fue *Anales de Medicina de Montevideo* (1852-1856), que luego, con la aparición de la *Revista Médica del Uruguay* (1898-1932), «marcan el inicio de la investigación científica médica entre nosotros» (Mañé Garzón y Burgues Roca, 1996: 5).[223]

En 1913, la Sociedad de Medicina de Montevideo, en su sesión del 17 de diciembre, discutió una cartilla de propaganda antialcohólica, estructurada como un catecismo a base de preguntas y respuestas.

> El médico Bernardo Etchepare había propuesto interrogar: «¿El alcohol es un alimento útil?» Y responder que era un «alimento nocivo», hecho real que coincidía con la definición de alimento, por cuanto el alcohol es una fuente de

221 Bouchut, E. y Després, A. (1889). *Diccionario de medicina y de terapéutica médica y quirúrgica.* Madrid: Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere, p. 82.

222 Ídem.

223 Cfr. *Revista Farmacéutica del Uruguay* (1869); *Boletín Médico Farmacéutico* (1874-1883); *La Gaceta Médica* (1877); *Boletín de la Sociedad Ciencias y Letras* (1877); *Revista Científica de Medicina y Farmacia* (1881); *Revista Uruguaya de Medicina y Farmacia* (1889), en Mañé Garzón y Burgues Roca, 1996.

energía. Sus colegas no estuvieron de acuerdo. Esteban J. Toscano sostuvo que no «sería bueno utilizar la palabra alimento, porque el vulgo dirá: es malo, pero es alimento»; Atilio Narancio preguntó sugestivamente: «¿Esa conclusión es para el pueblo?», y el Presidente aclaró: «Sí, señor, se ha prometido darla a la publicidad». Joaquín de Salterain aclaró de inmediato que Bernardo Etchepare había «reaccionado y declarado noblemente que el hecho de discutir si se trata de un alimento es abrir los ojos a cierta clase de pueblo».

Domingo Prat puso sobre el tapete el nudo de la cuestión: «Nosotros no podemos decirle al pueblo que es un alimento, porque le damos la puerta para que, valiéndose de esta afirmación nuestra, utilice la cantidad que crea conveniente; pero tampoco podemos negar —con la autoridad de la Sociedad de Medicina— que sea un alimento, porque resolveríamos así, en cuatro frases, lo que está por resolverse.» Meses después se decidió que a la pregunta se contestaría eludiendo la definición de alcohol-alimento. El texto final sería el siguiente:

«1.ª pregunta: ¿El alcohol es un alimento útil?».

Respuesta: «El alcohol es un agente tóxico que no puede reemplazar a ningún alimento. Dada la toxicidad que lo caracteriza, su empleo en el régimen habitual de la alimentación debe reputarse a menudo peligroso y siempre perjudicial» (Barrán, 1993: 158-159).

Categóricamente, el informe del doctor De Salterain, presentado en el I Congreso Médico Nacional efectuado en Montevideo en abril de 1916, señalaba:

… un país joven, como el nuestro, que carece de centros intelectuales prósperos, abundado, en cambio, en numerosos asilos del vicio, requiere severo correctivo, si, como es de suponer, aspira a ser algo más que una colonia de sibaritas […] El 1.er Congreso Médico Nacional debe alentar todo proyecto que tienda a disminuir los estragos de las bebidas alcohólicas y declarar que su programa de previsión social se condensa en esta frase: «Guerra al alcoholismo».[224]

Sin embargo, en este contexto circulaban profusas recetas caseras a base de vinos, para solucionar los males que la medicina aún no podía curar, como la fiebre tifoidea:

… cortar el agua, de antemano, con vino o cualquiera otra bebida fermentada, pues los experimentos de los bacteriólogos han establecido que el contacto de un vino ordinario mata seguramente, en menos de media hora, los bacilos patógenos de la fiebre tifoidea, del cólera y de la tuberculosis. La acción bactericida es más lenta con los vinos mezclados con agua. […] Los experimentos más recientes han comprobado que, si bien la adición de una bebida alcohólica, al agua, atenúa inmediatamente la vitalidad de todas las bacterias que contiene, se necesita un contacto de tres horas para los cortes de agua y vino, en partes iguales. Esta duración basta para aniquilar todas las bacterias patógenas respecto del hombre. El alcohol y los ácidos del vino, sobre todo, parecen ser los agentes activos de esa esterilización. Esta acción bactericida no debe extrañar, pues los buenos efectos del vino sobre las llagas son conocidos desde la antigüedad. […]

224 De Salterain, J. (1917). *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, p. 16.

> Urge, por consiguiente, vulgarizar estas propiedades antisépticas y preciosas del vino, en vista de los servicios que pueden prestar para asegurar una bebida higiénica hasta para los niños. […] Esta propiedad tan interesante del vino viene a agregar un nuevo mérito a su valor como bebida alimenticia y estimulante, y no sería de extrañar que los mismos bebedores de agua, neurasténicos y empedernidos, consientan en cortar con vino el peligroso e insulto [sic] líquido.[225]

Las discursividades y las representaciones conforman, junto con las prácticas, la esfera de lo real. Frente a los discursos, se alzaban los comportamientos reales, las prácticas cotidianas de hombres y mujeres que consumían las distintas bebidas alcohólicas a las que podían acceder en el mercado y, también, quienes militaban de manera ferviente en su contra.

El doctor Alberto Brignole[226] denunció las malas condiciones de existencia de los trabajadores, centradas en tres problemas fundamentales: malas condiciones de vida, malas condiciones de existencia engendradas por la miseria y malas condiciones de trabajo en la lucha por la vida. Dentro del segundo grupo, sitúa el problema del alcoholismo:

> Otra de las consecuencias de la miseria y de los hogares miserables es el alcoholismo. ¿Qué aliciente, en efecto, puede encontrar el trabajador en su miserable pieza? La taberna, ¡hay tantas! Le procura, mal que mal, una sociedad y un olvido. Y es así como el alcoholismo hace presa de los padres, á veces de las madres y más tarde de los hijos. Inútil es que insista sobre las consecuencias deplorables, sobre todo en relación con la enfermedad que nos ocupa. […] Hay que entablar, pues, la lucha contra el alcohol al mismo tiempo que la lucha contra las tuberculosis. […] La miseria y las malas condiciones de vida son sus progenitores inmediatos. Procúrese a todo el mundo vino de buena calidad; persíganse sin compasión y sin tregua los fraudes en las bebidas alcohólicas; constrúyanse locales sanos; dense facilidades para el trabajo; háganse jardines obreros y plazas de deportes, facilítense las condiciones de existencia y la alegría de la vida y el alcoholismo disminuirá en las mismas proporciones que la tuberculosis y que la miseria, madre de los dos.[227]

Resulta por demás interesante que este tipo de prédica apareciera en el *Boletín de Asistencia Pública Nacional,* cuyo consejo estaba presidido por quien fuera

---

225 *RARU,* 10, Montevideo, octubre de 1912.

226 Brignole, A. (1916). «Defensa social contra la tuberculosis» trabajo presentado durante el *I Congreso Médico Nacional,* vol. IV. Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, p. 269.

227 Asistencia Pública Nacional (1916).
El Consejo de la Asistencia Pública Nacional estaba integrado por: presidente: doctor Claudio Williman; vicepresidente: doctor Enrique Pouey; vocales: doctor Alfredo Vidal y Fuentes, doctor Augusto Turenne, doctor Agustín Sanguinetti, doctor Francisco Soca, doctor Américo Ricaldoni, doctor José Ramazo, doctor Ernesto Fernández Espiro, doctor José Martirené, doctor Bernardo Etchepare, doctor Pedro Figari, doctor Andrés Lerena, doctor Ricardo Vecino, doctor Miguel Becerro de Bengoa, ingeniero José Foglia, ingeniero Leopoldo Peluffo, señor Luis Supervielle, señor Diego Pons, señor Alejandro Beisso, señor José P. Rodríguez; secretario: señor Jorge R. Hansen.

presidente de la República entre 1907 y 1911, el doctor Claudio Williman (1861-1934), e integrado por varios políticos y médicos, así como por representantes del sector vitivinicultor, como Diego Pons, quien, hijo de un inmigrante catalán, fuera uno de los empresarios pioneros de la vitivinicultura en Uruguay.[228]

Es que esta ambigüedad se correspondía con una dicotomía similar en otros círculos médicos. La Real Academia de Medicina de Barcelona fue consultada también al respecto de los beneficios de consumir vinos a principios del siglo XX. Si bien este pedido fue realizado por el Consejo Provincial de Agricultura y Ganadería de Tarragona, con el propósito de fomentar el consumo de vino y eliminar los prejuicios contrarios, esta consulta ameritó largas deliberaciones entre los miembros de la academia. Su informe fue satisfactorio para los empresarios: consideró positivo el valor calórico del vino y que este, en dosis moderadas, no era perjudicial para la salud. También definió como ingesta máxima un volumen de cien gramos de alcohol al día para los trabajadores con actividad física importante, y la mitad para el resto de los consumidores, siempre y cuando se tratara de un vino «natural y puro» (Borruel Llovera, 2002).

Como vemos, no todos los médicos proscribían su consumo. El siguiente artículo, publicado por la Asociación Rural del Uruguay (ARU) en su almanaque de 1884, recoge una opinión docta al respecto:

> Hay también una forma de alimento distinta de la que acabamos de mencionar y son los alimentos líquidos: el agua, el vino, etc. […] El vino es, de todos los licores alcohólicos, el que debe usarse con preferencia; y, en verdad, nada se perdería con la supresión de todos los demás.[229]

La ambigüedad del discurso médico sobre el tópico *alcoholismo* muestra esa vinculación referida entre medicina y moral. La definición de las bebidas alcohólicas está permeada de prejuicios sociales y juicios de valor, ya que se las considera producto

> de la destilación o fermentación de las sustancias azucaradas […] [El alcohol] es un veneno […] que penetra en el organismo, haciendo por un instante creer en su acción benefactora, pero que va dominando poco a poco al sujeto, lo transforma en un esclavo de su hábito, lo desnutre, lo relaja y lo suprime como personalidad.[230]

El alcohol era entonces concebido como fuente de males, resultaba dañino tomarlo, su consumo terminaba con la condición del ser humano, porque lo denigraría hasta la esclavitud. Pero estos conceptos son históricos, por tanto, cambian.

Si bien el higienismo constituye un campo de reglas en el cual se prescriben comportamientos para hombres, mujeres y niños, el análisis de los discursos médicos referentes al consumo de alcohol muestra vacíos que buscamos interpelar. Porque, en el Novecientos, estos saberes deambularon entre quienes no admitían

228 Cfr. Bonfanti, 2006: 45-56.

229 Hormaleche, P. (1883). *Compendio de Higiene.* Montevideo, pp. 226-227.

230 Narancio, A. (1920). «Represión del alcoholismo. El mal». *El lazo Blanco*, año 3, marzo, p. 7.

siquiera la ingesta de una sola copa hasta los que lo recomendaban como bebidas tonificantes o como medicinas frente a ciertas enfermedades, lo que generaba confusiones en los destinatarios y, por cierto, posibles fallas en su aplicación.

Frente a la pregunta: «¿Qué es un alcohólico?», las respuestas son variadas. En 1915, el doctor Joaquín de Salterain,[231] un radical antialcoholista, sentenció: «quien bebe vino o cerveza, caña o *Chartreuse,* tal vez a cortas, cortísimas dosis, acaso, tan solo por debilidad estomacal, por matar penas o estimular energías, es un bebedor y basta».[232]

El médico batllista Mateo Legnani —higienista de gran trayectoria en la lucha contra la prostitución— sostenía que el alcohol,

> en las cantidades que es costumbre beberlo ahora, ataca ya a una, ya a otra víscera, ya a una, ya a otra condición psíquica, y no pocas veces [a] varias o [a] todas las vísceras y condiciones. [...] Debido al alcohol se llenan las cárceles más de lo que se creería y se sabe a base de estadísticas.[233]

Por otro lado, el doctor Etchepare (profesor de Clínica Psiquiátrica de la Facultad de Medicina) lamentaba no disponer de datos sobre la cantidad de alcoholistas crónicos que «escapan en gran número al control de toda autoridad médica», aunque de todas formas sostenía que «no existe el peligro social del alcoholismo entre nosotros, que el número de nuestros alcoholistas no es grande y que esta intoxicación no avergüenza aún a nuestro país».[234]

El concepto de salud, para el médico del Novecientos, estaba unido a la conservación de una vida más larga, construida en el control de los apetitos (alimentación y sexo), mientras que para el saber popular la salud era más bien un estado de «satisfacción del cuerpo» (Barrán, 1999: 186).

La experiencia clínica de Etchepare en Montevideo habla del vínculo entre usos y costumbres con enfermedad y salud: «... se ha dicho que el alcoholismo es más una costumbre que una enfermedad. Esto es cierto, en general, solo al principio. Más adelante esta costumbre se transforma en una necesidad, se sufre de alcoholismo».[235]

---

231 Véase bibliografía final. De Salterain fue presidente honorario de la Liga Nacional contra el Alcoholismo (Uruguay), vicepresidente de la Liga Mundial contra el Alcoholismo y director de Salubridad, entre otros cargos. Si bien su bibliografía es extensa en esta línea, también ha trascendido por las revisiones a textos extranjeros sobre el tema, entre los cuales se destaca la traducción del libro del capitán Richmond Pearson sobre los fundamentos de la sanción de la ley prohibicionista en Estados Unidos (Hobson, 1924).

232 De Salterain, J. (1915). *El alcoholismo en el Uruguay.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, p. 11.

233 Legnani, M. (1922). *Proyectos de Higiene*. Prólogo al Dr. Baltasar Brum, vol. II. Montevideo: Claudio García, p. 90.

234 Etchepare, B. (1912). «La lucha contra el alcoholismo». *Revista Médica del Uruguay,* año XV, 1.

235 Etchepare, B. (1913). «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo». *Revista Médica del Uruguay,* año XVI, 7, p. 272.

Si bien para el doctor Alfredo Canzani el alcoholismo era una enfermedad difícil de entender y cuantificar, ensayó una explicación en la que presentó una debilidad en el desarrollo de la medicina:

> … [el alcoholismo es] el estado patológico que resulta del abuso de las bebidas espirituosas […] es un fenómeno patológico complejo…, y no tenemos medidas matemáticas para indicar dónde es lícito el uso y dónde comienza el abuso a que hacemos referencia en la definición dada anteriormente. […] yo diré que problemas de esta naturaleza son frecuentes en medicina y no tenemos un patrón exacto ni un sistema métrico ni reglas matemáticas que dar e indicar a nuestros enfermos.[236]

Los naturistas fueron reconocidos por sus prédicas antialcohólicas explícitas y las campañas para proscribir el alcohol; sus discursos, dirigidos en especial a los médicos, indican que, de alguna forma, estos lo prescribían:

> Los médicos cometen uno de sus más grandes errores cuando, con intención de fortificar a los enfermos o convalecientes, prescriben alcohol de cualquier naturaleza que sea. A los enfermos muy debilitados se pretende entonarles con vino; pero precisamente en casos semejantes el alcohol es tan peligroso que de ello puede depender la vida o la muerte.[237]

Nos preguntamos cómo influía, concretamente en la opinión pública, este estadio del saber médico sobre los beneficios o perjuicios del consumo de vinos en el organismo. Nos encontramos con que los considerados *malos hábitos* denunciados por los médicos muestran una sociedad que no tenía límites claros con las bebidas. Esto quizás fuera porque los médicos tampoco los tenían claros. En este sentido, según el reconocido enólogo italiano Arminio N. Galanti, las diferencias en el discurso médico radicaban en el desconocimiento que tenían, quienes lo proscribían, sobre las propiedades del vino como bebida natural.[238]

Mientras que, por el contrario, en un trabajo presentado al I Congreso Antialcohólico de Montevideo, De Salterain distingue los vinos naturales de los artificiales, a los cuales considera más nocivos aún. Según este médico, «en la inmensa mayoría de los casos, cuando no en su totalidad, el vino que se consume es artificialmente alcoholizado y compuesto, agregando así a su nocividad evidente, si se ingiere con alguna largueza, la de los productos que lo desnaturalizan».[239]

Sin embargo, De Salterain mostró en alguna oportunidad su conformidad con el uso de vinos en la salud, ¿contradicción interna o cambio en su postura? El hecho es que este doctor, en el primer número de la revista del Centro Farmacéutico Uruguayo, publicó un informe del Consejo de Higiene, en este se

---

236 Canzani, A. (1927). *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani en el Club Juventud contra el Alcoholismo.* Montevideo: Talleres Gráficos Lacaño, p. 4.

237 Just, A. (1926). *¡Volved a la naturaleza! Agua, luz, aire, tierra, fruta, alma y cuerpo: nuevo método de cura y vida natural.* Montevideo: Talleres Gráficos José Florensa, p. 163.

238 Galanti, A. (1918). *La industria vitivinícola uruguaya: estudio crítico ilustrado.* Mendoza: Tip. Italia y Galanti, 1929. o. cit..

239 De Salterain., 1915, o. cit., p. 5.

agradecían los servicios de los farmacéuticos y era posible ver varias recetas que incluían vinos en su formulación, como la de la poción de Jaccons, a base de quina y otros alcoholes, por ejemplo, el vino:

> … la siguiente fórmula inscripta en la guía médica de Chernovitz: extracto de quina, 4 grs.; «aguardiente», 30 grs.; vino tinto, 150 grs."; otros colocan el más caro cognac, el ron o, incluso, el alcohol rectificado. Por último, luego de muchos pareceres, se llega a una formula transaccional a base de vino tinto del país, alcohol rectificado y quina (Martínez Cherro, 1990: 66).

El doctor Etchepare afirmó que

> … el aperitivo antes de cada comida, algo de vino en esta, una copa de licor después, pueden perfectamente, a la vuelta de pocos años, ser suficientes para ocasionar trastornos graves en el cuerpo, con señales indudables de intoxicación alcohólica. El simple uso del vino en cada comida, en sujetos determinados, puede bastar para determinar la intoxicación. Lo que resulta tanto más lamentable cuanto que el vino, aun en dosis pequeñas, no solo es absolutamente innecesario para la vida, sino que es siempre más bien nocivo para la digestión y la nutrición…[240]

Y más aún, «en 1915 y 1916, médicos destacados abogaron por la prohibición rigurosa de la venta de bebidas que contengan el alcohol en proporciones francamente nocivas» (Barrán, 1995: 128).

Ante la cada vez más virulenta campaña antialcohólica, que pretendió incluso poner en cuestión la viabilidad de la industria, Galanti se pronunció concretamente sobre el debate médico:

> Hay médicos que proscriben el uso del vino, otros médicos lo prescriben. Esta disparidad de opiniones no tiene sino una explicación lógica: el desconocimiento de algunos de lo que es, en realidad, el noble producto o, mejor dicho, la creencia de que no es puro: de que el vino no es una bebida natural, que nos brinda la naturaleza […] Estas divergencias traen como consecuencia una disminución en el consumo del vino no en perjuicio de los productores, sino en perjuicio del mismo pueblo, porque está probado y queda consagrado por todas las grandes autoridades científicas y por los higienistas y por las resoluciones de los principales congresos que se han ocupado de este asunto tan interesante que la economía nacional de los pueblos, está probado, repito, que el vino es una bebida higiénica y nutritiva por excelencia. La desinformación que predomina es tan grande que algunos aconsejan reemplazar el vino por la leche, en las comidas, yo no puedo aceptar esta situación […] porque no concibo [cómo] un producto de origen vegetal pueda ser reemplazado en la alimentación por otro de origen animal.

240 Etchepare, B. (1913). «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo». *Revista Médica del Uruguay,* año xvi, 7, p. 273.

> Por otra parte, mientras no aconsejamos a nadie de desayunarse con puro vino, tampoco aconsejaría de tomar en el almuerzo y en la cena pura leche. Cada cosa en su tiempo en su lugar y oportunidad.[241]

Llama la atención el escaso número de científicos y médicos nacionales (al menos de los que se tiene conocimiento) que se hayan manifestado a favor del consumo de vinos en este período. Según Estela de Frutos y Alcides Beretta (1999: 115), entre estos se encuentra el doctor Silvestre Pérez y el farmacéutico José de Arechavaleta, aunque hubo otros médicos nacionales que lograron visualizar la diferencia entre el peligro de consumir vinos adulterados y su diferencia con los naturales.

La praxis entre los médicos no pareció ser del todo coherente. Los recuerdos del doctor Praderi, integrante de la cátedra libre de Historia de la Medicina, coordinada por el doctor Fernando Mañé Garzón, nos pintan un paisaje revelador de la dicotomía cotidiana al respecto. «Mi padre iba con Etchepare luego de la recorrida por los pacientes, y al terminar iban a la farmacia y el boticario les servía una copa de poción Todd, era alcohol con canela y clavo de olor, exquisita» (Mañé Garzón y Praderi, 2006). Entonces, interno y profesor tomaban un buen vaso.

Uno de los higienistas más relevantes, reconocido sobre todo por sus ensayos, su lucha contra el proxenetismo y la prostitución, Legnani (1884-1964), también participó de la campaña antialcohólica, cuando en las conclusiones del I Congreso de Medicina puso especial énfasis en que «la campaña contra el alcohol debe ser intensificada en el campo».[242]

Algunos datos biográficos recogidos dan a suponer que Legnani, en su vida cotidiana, parece no haber introyectado del todo su discurso:

> Bebía café en cantidades, tal vez por eso su vivacidad de carácter y su poco sueño —comenta desprejuiciado su biógrafo—. Café y cigarrillos La Paz suaves eran sus estimulantes. Doña Ramona lo acompañaba cebándole mate por las noches hasta que la vencía el sueño, así escribió sus primeros libros, luego seguía con una cafetera metálica de la que se servía hasta la madrugada… (Brazeiro Diez, 1990: 113).

También los higienistas denunciaban estos comportamientos. El doctor Arguelles escribió: «Los mismos médicos […] se fuman tabaco de cualquier procedencia, beben cognac y comen con vino corriente y para complemento tienen el café. […] Debemos esforzarnos mucho [los naturistas] en propagar nuestros métodos entre médicos y estudiantes».[243]

Tanto es este reconocimiento que surgieron también recetas prácticas para combatir el estado de embriaguez, como las siguientes:

---

241 Galanti, 1929, o. cit.

242 Legnani, M. (1916). «Contribución a la higiene del habitante de campaña» en *Conclusiones de los Informes Oficiales. I Congreso Médico Nacional,* patrocinado por la Sociedad de Medicina, 9-16 de abril, Montevideo: El Siglo Ilustrado, p. 19.

243 *Higiene y Salud,* año IX, 102, junio de 1922, p. 571.

Darían buenos resultados las fórmulas siguientes:
N.º 1:
Acetato de amoníaco: 15 gramos
Jarabe de azúcar: 45 gramos
Infusión de té: 190 gramos
Mezclar y tomar 4 veces con intermedio de un cuarto de hora
N.º 2:
Acetato de amoníaco: 10 gramos
Sal gruesa o de cocina: 4 gramos
Infusión concentrada de café: 50 gramos
Jarabe simple: 20 gramos
Mezclar y tomar en dos veces con un cuarto de hora de intermedio.[244]

Como veremos más adelante, la alternativa que le quedó al sector vitivinícola para promover su consumo tuvo que apelar también a médicos, ¡pero extranjeros![245] Es así que solían aparecer recuadros destacados de «afamados» galenos. Entre los médicos españoles que promovieron el vino *puro y genuino* frente a los *adulterados,* un caso paradigmático es el del psiquiatra y fundador del PSOE, el doctor Jaime Vera, para quien el vino era «¡don de los dioses propicios!». Y aún más, «quien no goza el vino es eunuco del paladar; quien con él sufre es enfermo» (Campos Marín, 1997: 138). Entre los detractores, se sostenía que las pretendidas virtudes del alcohol en realidad se transformaban en *vicios* para sus víctimas. Una vez más las respuestas dicotómicas motivaron encuestas. La revista *La Lectura* realizó una entre médicos de toda España a través de la Real Academia de Medicina y facultades de Medicina de todo el país para saber su opinión concreta frente a la pregunta: «¿El uso moderado del vino en las comidas es beneficioso o perjudicial para la salud?». Las respuestas fueron: 33 favorables, 35 contrarias, 9 indiferentes. Además, 5 fueron favorables a su uso en la infancia y 44 contrarias.[246] Pero esta línea también corresponde a una larga duración. En el Congreso Internacional contra el Alcoholismo de 1948, la doctora Isabel Pinto de Vidal ya había dicho que

244 *Higiene y Salud,* año IX, 102, junio de 1922, p. 171.

245 Esta continuidad en los discursos médicos dispuso, de alguna manera, que en fechas recientes el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) se interesara por profundizarlo. Así se entiende el convenio de financiación de INAVI con el Departamento de Neuroquímica del Instituto de Investigaciones Biológicas Clemente Estable (IBCE) de la Universidad de la República, para investigar la capacidad antioxidante de vinos tintos uruguayos. Este estudio fue dirigido por Federico Dajas en la División Neuroquímica del IBCE. Las investigaciones partieron de la constatación empírica de que las poblaciones mediterráneas que incorporaron en su dieta el consumo de vinos tintos presentan menor prevalencia en enfermedades cardiovasculares a pesar de sus alimentos con alto contenido en grasa, hecho que se denomina la *paradoja francesa.* En Uruguay, las investigaciones dan cuenta de que la capacidad antioxidante del tannat es mayor que la del vino burdeos francés y equivalente a cinco vasos de exprimido fresco de naranja (véase: <http://iibce.edu.uy/neuroquimica/index.htm>).

246 *La Lectura,* noviembre-diciembre de 1901, pp. 759-768 y 894-908.

el ser humano vive en una constante lucha por el logro de la felicidad, que desea alcanzar prontamente y con el mínimo esfuerzo. […] El hombre, en su constante tormento entre pulsión y freno, está en actitud dubitativa: o se acata el convencionalismo, que es lo normal, o se procura la satisfacción por medios indirectos. La droga alcohólica traslada al hombre desde la obediencia al principio de autoridad hasta el acatamiento al principio del placer.[247]

Pero esta ambigüedad discursiva no fue solo patrimonio de los médicos. Existieron en un mismo territorio (por ejemplo, en las publicaciones de la elite rural) discursos antagónicos. La siguiente correspondencia al presidente de la ARU, luego de destacar la presencia de la inmigración en la industria vitivinícola y la importancia del vino como bien social, intenta diferenciar la ingesta de vinos de otras bebidas a través de sus consecuencias sociales:

¿A quiénes se debe bajo el punto de vista no ya económico, sino higiénico, la resolución de un problema de la más alta trascendencia social, que es el suministro al pueblo de uno de esos dos elementos de la consagración simbólica cristiana, el pan, sustancia nutritiva por excelencia, y el vino, fortificante, estimulante, difusivo y coordinador de la armonía de asimilación y desasimilación orgánica? Que respondan por nosotros las estadísticas de los manicomios, los presidios, los homicidios y toda clase de desórdenes en el hogar y en el municipio.[248]

El consumo moderado es, por cierto, una forma de conservación de la salud, pero esta moderación forma parte también del comportamiento *juicioso* y la *correcta moralidad,* lo que ameritaría un enfoque desde la moral, la ciencia política y la religión.[249]

Las crónicas del Novecientos coinciden en que el alcohol era una bebida corriente, que se tomaba en todos lados.

Entre nosotros, forzoso es decirlo, no existe dato administrativo alguno ni tampoco observaciones particulares que nos permitan apreciar el desarrollo actual de la embriaguez. Convengamos, sin embargo, en que nuestro país se halla más o menos en las mismas circunstancias que los que hemos venido citando en lo referente a la propagación de ese vicio tan desastroso en sus efectos como degradante para el hombre; que en la calle, en los paseos públicos, en los almacenes de bebidas, donde quiera puede acudir y mostrarse el elemento inculto de nuestra sociedad, también se exhibe el ebrio en el esplendor brutal de su abyección o de su perfidia…[250]

---

247 Pinto De Vidal, I. (1952). «El alcoholismo y el Estado», en Liga Nacional contra el Alcoholismo, *Congreso Internacional contra el Alcoholismo,* octubre de 1948. Montevideo: Impresora Uruguaya, p. 80.

248 Carta de Serafín Rivas fechada en Mercedes el 9 de febrero de 1888, dirigida a Domingo Ordoñana. En *RARU*, 15/2/1888, p. 91.

249 Resulta interesante el análisis de Ricardo Campos Marín (1998: 27-43) acerca de la imagen del obrero borracho en la literatura antialcohólica producida en España en el siglo XIX y comienzos del XX y su construcción como estereotipo.

250 García y Santos, F. (1899). *El alcoholismo: locura y criminalidad. Apuntes.* Montevideo: Imprenta La Nación, p. 34.

Dentro de esta heterogeneidad del discurso médico, en las primeras décadas del siglo xx, el discurso antialcohólico era muy fuerte. A continuación, proponemos una mirada a las estadísticas sobre alcoholismo.

6.3.2 Los efectos nocivos del alcohol en el cuerpo: locura, crimen y muerte

Una vía para desnaturalizar los discursos médicos es identificar el impacto de su modelo higiénico en la sociedad. Y lo hacemos desde una perspectiva que visualiza la coexistencia de diversas representaciones y modelos de vida, conformando una suerte de mapeo con información básica sobre quiénes consumían alcoholes, quién era considerado alcohólico, cómo se inscribía el consumo de vinos en el discurso antialcoholista, qué alternativas alcohólicas tenía la población y cuáles fueron las repercusiones sociales del alcoholismo en locura, criminalidad y muerte.

Advertimos que solo tenemos disponibles los discursos médicos. Carecemos de los discursos de los pacientes o sus historias clínicas que habilitaran otros abordajes. Este corpus documental —hoy extraviado, según nuestros entrevistados— constituiría un conjunto de signos para descifrar si fueron derrotados o existió algún artificio creador que revelara alguna forma de resistencia en los pacientes.[251]

Según estas perspectivas, los efectos nocivos del alcohol son tangibles en el individuo y en la sociedad a través de la locura, el crimen y la muerte. Las campañas antialcohólicas solían utilizar estos miedos sociales para impulsarse. Según los destinatarios, el discurso se articulaba sobre los efectos perjudiciales para el individuo, ya fueran desórdenes familiares (desunión de pareja e hijos y degeneración en descendencia), problemas escolares (problemas de atención y retardo) o laborales (bajo o mal rendimiento). Los discursos podían responder también a las preocupaciones sanitarias, en cuanto asociaban esta enfermedad con la locura y la reclusión o con una finalidad de control, donde la propensión a cometer delitos quedaba relacionada con el número de presos. En todo caso, la constante fue la «degeneración de la raza» como uno de los miedos más recurrentes, sostenidos en afirmaciones tales como que «el alcoholismo amenaza la raza […] la mayor parte de los degenerados que llenan nuestro Manicomio son debidos al alcoholismo hereditario».[252] Porque «la consecuencia fatal de los pueblos alcoholistas es

251 Este repositorio de fuentes, en la actualidad, está extraviado en la Facultad de Medicina, a pesar de los denodados esfuerzos por recuperarlos del equipo de investigación del Departamento de Historia de la Medicina dirigido por el doctor Mañé Garzón, a quienes les agradezco las facilidades otorgadas para acceder a bibliografía, fuentes y la orientación brindada en estos temas.

252 Lamas, E. (1909). Informe en «*El alcoholismo mental en el Uruguay*». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año iv, 36, p. 520.

su desaparición lenta, su decadencia, su ruina».[253] «El alcoholismo crónico, junto con la sífilis, son la explicación más frecuente de la pérdida del sentido moral de los hombres».[254]

Médicos como De Salterain intentaron respaldar sus formulaciones con datos estadísticos que demostraran esta vinculación. Aunque lo corriente fue establecer una estrecha relación entre el consumo de alcohol y los delitos de sangre, sin el suficiente correlato documental que lo avalase. La consideración de la ebriedad como causa atenuante fue uno de los temas más debatidos y en el plano jurídico se intentó considerarlo como agravante penal. Se puso especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados. Es decir, el alcoholismo no solo dañaba de forma inmediata a quien lo practicaba, sino que se constituyó en responsable de daños irreparables en su descendencia.

> Es indudable que ciertos niños nacen con cierta disposición para delinquir. La ley de herencia aceptada por la moderna psicología se explica perfectamente en esta materia. Un padre dominado por el alcohol, embrutecida la conciencia, muerto el corazón, debilitado el cuerpo, solo puede engendrar hijos llenos de morbideces y anormalidades […] El niño hijo de alcoholista crece sin tener resistencias inhibitorias acentuadas en el espíritu. Esa carencia de resortes hace que la criatura oscile entre dos extremos, cualquiera de ellos fáciles de empujarla a la caída. A veces, surge con un carácter donde el impulso primero, ciego y tenaz, se desencadena con la furia del huracán desatado en el desierto. No hay exageración alguna en la comparación. Estos niños reaccionan sin que exista la menor correspondencia entre la impresión que reciben y la manera de obrar.[255]

Cuando De Salterain se pregunta qué relación existe entre el consumo de las bebidas alcohólicas y los fenómenos del dinamismo social, se habilita a sí mismo con una respuesta que contiene el peso del saber médico «moderno», de la civilización y la moral.

> La respuesta, aceptada unánimemente por el concepto universal, amengua y afrenta las conquistas de la civilización moderna. La traducen con caracteres elocuentes: el incremento del suicidio, de la delincuencia, de la enajenación mental, el apocamiento de las energías, la morbosidad adquirida o hereditaria y hasta el desenvolvimiento del espíritu de rebelión, tan en consonancia con el descenso de la moralidad.[256]

Nuestra propuesta supone un análisis según los registros de reclusión (hospitales, cárceles) o de mortalidad, de acuerdo con el siguiente criterio: a) las

---

253 Rodríguez, R. (1909). Informe en «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año IV, 36, p. 529.

254 Almeida Pintos, R. (1952). «El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad» en Liga Nacional contra el Alcoholismo. *Congreso Internacional contra el Alcoholismo,* octubre de 1948, Montevideo: Impresora Uruguaya, p. 47.

255 Beltrán, W. (1910). *Cuestiones sociológicas: lucha contra la criminalidad infantil.* Montevideo: Barreiro y Ramos, pp. 54-56.

256 De Salterain, 1915, o. cit., p. 5.

principales causas de defunción entre la población; b) la cantidad de internados en psiquiátricos; c) el número de presos y delitos cometidos.

En los dos primeros casos, corresponde al médico diagnosticar y tratar al enfermo o dictaminar la causa de muerte cuando ya «no hay remedio». Aquí nos preguntamos qué era más común en el Uruguay del Novecientos: ¿la existencia de personas alcohólicas locas o simplemente su muerte?

El informe del doctor Rafael Rodríguez sobre su trabajo en el Manicomio Nacional fue definido por él mismo como «trabajos fisiológicos y experimentación» —es decir, trabajo sobre el cuerpo de los «asilados»—, y le permitió reflexionar de manera científica, lo llevó a elaborar una hipótesis sobre tres intoxicaciones distintas: enilismo o intoxicación por el vino, alcoholismo o intoxicación por el alcohol y ajenjismo o intoxicación por el ajenjo o bebidas similares. Nos detendremos en la primera.

Para este profesional,

> las alteraciones producidas por el vino en el organismo humano predominan en el aparato digestivo y anexos: la gastritis con todo su cortejo sintomático […]; el hígado, tan pronto se hipertrofia como se atrofia, se hace cirrótico […]; los desórdenes nerviosos. […] La primera ataca la sensibilidad: picoteos y hormigueos […]. La motilidad […] disminuye el poder muscular dando lugar a la aparición de temblores. […] Los trastornos vasomotores […]. Las facultades mentales se hallarán afectadas: el insomnio se hará cada vez más pertinaz […].
>
> Sin embargo, el enilista muere más comúnmente en el hospital que en el manicomio, porque […] los trastornos predominan en el aparato digestivo y muchos mueren de cirrosis hepática, falleciendo el resto de tuberculosis pulmonar, complicación la más terrible y frecuente del alcoholismo en todas sus variedades.[257]

El doctor Rodríguez era el encargado de la Sección Mujeres del Manicomio Nacional, y, a pesar de la magnitud que él atribuye al problema, reflexionaba desde una diferencia entre los géneros, afirmando que «entre mis enfermas, el porcentaje de psicosis alcohólica es tan reducido que casi se puede decir que no existen más de 6 u 8 en un total de más de 400».[258]

Veamos entonces de a uno.

257 Rodríguez, R. (1909). Informe en «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año IV, 36, pp. 522-530.

258 Ibídem, p. 530.

Alcoholismo y muerte

Se argumentaba que el alcoholismo puede terminar con la vida del enfermo por diversas formas. El alcoholismo agudo y la cirrosis de hígado son las manifestaciones vinculadas de forma directa a esta enfermedad; ambas llevan al enfermo a la muerte, ya que el alcohol es absorbido por el organismo humano (más o menos rápido, según el tipo de alimento consumido con anterioridad, la graduación de la bebida y la cantidad ingerida), en un 20 % queda en el estómago y el 80 % restante, en el intestino delgado. El hígado oxida la mayor parte del alcohol absorbido (90 %) y el resto es eliminado por la orina, la piel, la saliva, la leche materna, etcétera (Arce, 1983: 494).

En el Novecientos, la tuberculosis —principal causa de mortalidad— estaba también asociada al alcoholismo. Incluso el origen de las ligas antialcohólicas está en la Liga Antituberculosa, cuyas cartillas repartidas entre la población para su conocimiento se refieren a este vínculo.[259] La cartilla sobre tuberculosis escrita por Brignole, director del Hospital Fermín Ferreira, y aprobada por la Sociedad de Medicina de Montevideo para ser difundida en las escuelas primarias, muestra este vínculo. En esas páginas, el autor recurre a diálogos para transmitir mejor los conceptos de higiene individual y colectiva contra la «peste blanca», y constituye un ejemplo de concentración de esos miedos sociales referidos.

> Las bebidas alcohólicas son muy peligrosas. El alcohol es el gran amigo de la tuberculosis. Si nadie bebiera ni hubiera bebido nunca, habría un 80 por 100 menos de tuberculosos y locos. El alcohol es perjudicial para el que bebe y para sus hijos. Para el que bebe, porque lo lleva a la tuberculosis, a la locura, al crimen o a la pérdida de su salud y de sus fuerzas. Para los hijos, porque estos suelen nacer débiles o idiotas. No debe tomarse, pues, bebidas alcohólicas.[260]

A través de los anuarios estadísticos no es posible identificar el origen de la tuberculosis, lo que imposibilita manejarla como una variable a la hora de comparar las enfermedades vinculadas de forma directa a la muerte por alcoholismo. Por esta razón, elaboramos una tabla comparativa correspondiente al período 1901-1930[261] tomando dos variables —alcoholismo agudo y cirrosis de hígado—, que comparamos con el total general de fallecidos.[262] El análisis es revelador en

---

259 Brignole, A. (1918). *Cartilla sobre la tuberculosis.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, p. 14.

260 Ídem.

261 Véase la tabla 6 en el anexo.

262 La información fue elaborada sobre la base de los anuarios estadísticos, en ellos, a partir de 1926, se comenzó a diferenciar entre cirrosis alcohólica y cirrosis no específica. Según el doctor Praderi, «hay cirrosis por malformaciones congénitas o hepatitis mal curadas, porque no todos los cirróticos son alcoholistas» (sede del Sindicato Médico del Uruguay, 4 de noviembre de 2003). Consultado al respecto, Mañé Garzón aconsejó realizar un análisis conjunto, ya que «la cirrosis de hígado era el 95 % por alcoholismo. Puede que alguna no, pero lo más era por esto, algunos por pudor no lo declaraban, » (entrevista realizada a Fernando Mañé Garzón el 10 de setiembre de 2003).

cuanto a que muestra que las principales causas de mortalidad no eran entonces el alcoholismo o la cirrosis, sino otras (tuberculosis, meningitis, bronconeumonías o vejez), que quedan incluidas en el total.

Alcoholismo y locura

Alcoholismo y locura, vistos desde el discurso médico, constituyen un binomio difícil de separar. Lo que ha variado es el mecanismo de identificación del problema y los marcos comparativos hasta el presente. En el período que abarca esta investigación, los estudios sobre los enajenados por alcoholismo fueron los más demandados desde el Estado.

En un primer caso, la Comisión Nacional de Caridad y Beneficencia Pública solicitó informes a los médicos responsables del Manicomio Nacional, que relacionaban el alcoholismo con los problemas mentales. Según las declaraciones del doctor Eduardo Lamas,

> la influencia del alcoholismo directa o indirectamente sobre los asilados es de tal magnitud que la considera la más perniciosa de cuantas causas provoquen la locura, ejerciendo una influencia sobre el individuo y su descendencia desde el punto de vista físico, intelectual y moral. El alcohol intoxicando la célula cerebral, trastornándola en sus funciones y destruyéndola en su esencia, da lugar a una serie de trastornos mentales cuyo término es la demencia. […] La locura alcohólica, siendo distinta de todas las otras formas de locuras, puede complicarlas, enmascararlas, precipitar su aparición, acelerar su marcha, y por fin ser el punto de partida de un delirio parcial con tendencia a la sistematización o a la cronicidad. […] En nuestro manicomio, en la sección a mi cargo, puede considerarse un término medio de los alcoholistas entrados en el 20 al 25 %.[263]

La respuesta fue el informe realizado en 1909 por Etchepare (quien investigó esta población durante más de diez años en el Manicomio de la República), en este se concluía que el 21,60 % de los alienados masculinos atendidos en dicho establecimiento era producto del alcoholismo; mientras que, en el caso de las mujeres, el porcentaje era notoriamente más bajo: un 2,62 %. Su informe daba cuenta también de la imagen de la mujer uruguaya frente al problema del alcoholismo: «no creo incurrir en error cuando afirmo que la mujer uruguaya es, en este concepto, la más pura de los países civilizados».[264] De todas formas, concluía que de un 2 a un 2,5 % de las locuras alcohólicas correspondía a mujeres y afirmaba de forma categórica que, cuando las mujeres se intoxicaban, lo hacían «profundamente».[265]

En segundo término, la Cámara de Representantes también debatió el tema y solicitó un informe sobre «la influencia directa o indirecta del alcoholismo en las enfermedades de los asilados y asistidos en los hospitales, manicomios, etc.,

263 Etchepare, B. (1909). «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al n.º 35*, pp. 519-521. El doctor Eduardo Lamas era el médico encargado de la Sección Hombres del Manicomio Nacional.

264 Etchepare, 1913, o. cit., p. 280.

265 Ibídem, p. 281.

de la capital y del interior».[266]El responsable de dicho informe fue, una vez más, Etchepare. Presentó los resultados de esos diez años de análisis clínicos en forma más detallada, convencido de la excepcionalidad del Manicomio de la República, en tanto asistía a la casi totalidad de los alcoholistas alienados que había en el país, lo que lo habilitaba a decir que era «la verdad completa sobre el tópico señalado».[267]

Su certeza da cuenta del lugar del conocimiento científico y el estatuto de verdad sobre el objeto de estudio. La primera parte de su informe está centrada en definir el alcoholismo mental y lo que afecta a las facultades psíquicas, y realiza un llamado de atención a las autoridades para «combatir la funesta costumbre» del alcoholismo tomando ejemplos de otros países, con la certeza de que «el alcohol es la piedra de toque de la degeneración [de la raza]»,[268] que comienzan con distintos tipos de ebriedad hasta llegar a la más grave, el *delirium tremens.*

En este punto, advierte que, si bien abundaban los alcoholistas en nuestro país, muchos de ellos no pasaban por el manicomio, dado que no existía en la legislación la obligatoriedad de la reclusión del alcoholista sin alienación concomitante. Esta observación esconde el hecho de que, si bien el problema del alcoholismo estaba extendido en la sociedad, las formas de resolverlo variaban según las clases sociales.

El análisis de su investigación es claro al mostrar que los hombres y mujeres tomados como objeto de estudio (esto es, la población que ingresaba al manicomio) provenían de los sectores populares. Los cuerpos investigados eran de hombres y mujeres indigentes o pensionistas. Durante diez años, las estadísticas muestran que existe una proporción promedio de 23 % de alcoholistas entre los hombres indigentes alienados ingresados; en el caso de los pensionistas, el porcentaje es de 17,64. En cuanto a las mujeres la proporción baja; entre las indigentes el 2,73 % de las alienadas eran alcohólicas; y, entre las pensionistas, bajaba aún más la proporción, al 2,12 %. Estas cifras son también fuente de reflexión para Etchepare, quien tiene la sospecha de que puede haber otros alcoholismos «domésticos», que se esconden en los hogares de los sectores medios o altos, tanto como en clubes exclusivos, porque estas estadísticas confirman que «son los pobres los que frecuentan más asiduamente los cafés o las tabernas».[269]

Sus investigaciones, entre 1899 y 1908, analizan también el rango etario, y dan cuenta de que el alcoholismo entre los hombres alienados es más fuerte en el grupo de 31 a 40 años, seguido por el de 41 a 50 y el de 21 a 30, igual relación que

266 Etchepare, B. (1909). «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al n.º 35*, pp. 519-521.

267 Lamas, E. (1909). Informe en «*El alcoholismo mental en el Uruguay*». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año IV, 36, p. 1.

268 Ibídem, p. 4.

269 Etchepare, 1909, o. cit., p. 10.

en las mujeres, salvo en el último tramo, ya que se da más entre las de 51 a 60 años que en las más jóvenes.

En cuanto al estado civil, entre los hombres solteros el alcoholismo se da en mayor proporción que entre los casados, exactamente al revés que en las mujeres. Para el mencionado especialista, la respuesta a este comportamiento es una suerte de crisis que provoca la maternidad, y deja entreabiertas aquí sus propias consideraciones y prejuicios al respecto: «la maternidad es una fuente de quebrantos morales para ella, sobre todo en las clases pobres, y de quebrantos físicos por la autointoxicación que origina frecuentemente el embarazo, la extenuación en una lactancia dentro de un medio triste y precario…».[270]

Con respecto a la nacionalidad, se advierte un paralelismo entre hombres y mujeres, dan la nota los uruguayos con casi un 40 % de alcohólicos, seguidos por los italianos con casi un 29 % y los españoles con un 17,5 %.

En relación con las profesiones de los alienados alcohólicos, destacan los obreros (denominados jornaleros), 256 de un total de 618, seguidos por mucha diferencia por los agricultores, comerciantes, empleados y militares. En cambio, entre las mujeres, la mayoría aparece bajo el rubro ambiguo de *labores,* seguidas por las cocineras. Este profesor de Clínica Psiquiátrica sostiene que, en realidad, el rubro labores esconde otras profesiones que las mujeres no dicen al ingresar al manicomio: «Nuestra estadística señala solamente dos rameras alcoholistas, y tengo la seguridad de haber visto mayor número de meretrices afligidas de tal vicio».[271]

Para él, la nueva legislación obrera tiene como contrapartida un cúmulo de horas libres para los trabajadores (que sin duda son fuente de malos hábitos); propone, como solución a las horas ociosas que provocan el hábito de ingesta de alcohol, ocupar el tiempo dando «otra derivación a sus energías sanas […] Es necesario el fomento de las escuelas para adultos, diurnas y nocturnas, para empujarlos a la instrucción, llevándolos a la lectura de obras de propaganda antialcohólica para defenderlos de su principal enemigo».[272]

La medicina recomendaba la disciplina a través de la educación y la obra de las ligas de templanza. El informe sigue, más adelante, con el análisis de los alcoholistas crónicos, considera las causas de la muerte (marasmo) y define al alcoholismo como una enfermedad que, como tal, requiere del médico para su solución. También reafirma que todos los alcoholes son perjudiciales:

> La costumbre de beber aguardiente conduce rápidamente al alcoholismo, pero también las bebidas llamadas higiénicas contienen alcohol: no hay más que diferencia de dosis. El que todos los días bebe una cantidad inmoderada de

270 Etchepare, 1909, o. cit., p. 15.
271 Ibídem, p. 20.
272 Ídem.

vino, sidra o cerveza, seguramente se hace tan alcohólico como el que bebe aguardiente.[273]

Por otro lado, las investigaciones de De Salterain dan cuenta de que la cantidad de enfermos por enajenación —resultado del exceso de ingestas alcohólicas— muestra un aumento entre 1906 y 1920[274].[275] La elaboración de la tabla y la comparación entre «sanos» y «enfermos» dan cuenta también de la preocupación médica de la época acerca de la necesidad de separar en lugar de incluir comparaciones con otras.[276]

El reconocimiento de los enfermos se hace a partir del reconocimiento del sujeto sano; la diferencia se construye entre ellos (los otros) y el propio sujeto.

A mediados del siglo XX, el Servicio Médico Social Anti Alcoholista publicó un informe sobre la asistencia en los Dispensarios de Higiene Mental desde 1942, con eje según edades de los pacientes y motivaciones para tomar alcohol.

> El 50 % de las personas que se atienden en el Dispensario comenzaron a alcoholizarse de acuerdo a un promedio de edad de alrededor de los 20 años, lo que nos sugiere interesantes comentarios, pues tiene esta observación importantes aplicaciones con vistas a la profilaxis y a la asistencia. Se trata de una edad temprana, en plena adolescencia, o en los albores de la juventud, cuando la personalidad aún no ha cristalizado y es todavía susceptible de modelarse […]. Explorando las causas [de] por qué el menor ha comenzado a beber, hallamos que entra en juego la influencia de los amigos y compañeros, con quienes, así como ha aprendido a fumar, aprende más tarde también a beber […] se siente hombre.[277]

Si bien es una fuente que excede un poco el período investigado, nos pareció que marca líneas de larga duración importantes a tener en cuenta.

Alcoholismo y criminalidad

El discurso médico interviene e interpreta los males del cuerpo, medicalizando y moralizando su accionar. Pero los cuerpos están en realidad «inmersos en un campo político; las relaciones de poder operan sobre él […] lo marcan, lo dominan […] exigen de él unos signos» (Foucault, 1989: 32). Cuando Michel Foucault propone analizar los métodos punitivos, más que como consecuencias de la aplicación del derecho o indicadores de estudios sociales, como técnicas específicas de ejercicio de poder, establece también que ese saber sobre los cuerpos y ese dominio de sus fuerzas se realiza con una tecnología. Pero se trata de una tecnología

---

273 Etchepare, 1909, o. cit., p. 30.

274 Las cifras corresponden al Manicomio Nacional, entre 1906 y 1913, y a la Colonia de Alienados, entre 1913 y 1920.

275 De Salterain, J. (1923). «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay». *Revista Médica del Uruguay,* agosto, p. 399.

276 Véase la tabla 7 en el anexo.

277 Chans Caviglia, J. (1952). «Asistencia médico-social antialcoholista», en Liga Nacional contra el Alcoholismo *Congreso Internacional contra el Alcoholismo: octubre de 1948*. Montevideo: Impresora Uruguay, p. 159.

fragmentaria y difusa, o sea, una tecnología que no es posible localizar en un tipo único de institución o aparato estatal, sino que se recurre a ella cuando es necesario. El poder que se ejerce no es una propiedad, sino una estrategia, unas técnicas, es decir, «este poder se ejerce más que se posee» (Foucault, 1989: 33). ¿Fueron los médicos quienes lo ejercieron?

En 1888 Montevideo vivió también la moda de las estadísticas, y así salió a luz la publicación mensual llamada *Boletín Estadístico de la Ciudad de Montevideo,*[278] bajo la dirección de Florentino Felippone (médico forense) y Ernesto Fernández y Espiro (médico de sanidad). La intención fue brindar información sistematizada sobre los tópicos que se consideraban útiles para la toma de decisiones. Así, se publicaron cuadros de la mortalidad en Montevideo en el mes de mayo de 1888, por sexo y tipo de enfermedad (si eran provocadas por el sistema nervioso, aparato circulatorio, órganos genitourinarios, respiratorios, digestivos, etcétera), con discriminación de las defunciones por accidentes o lesiones. Aparecen también registros de inscripciones de matrimonios, de nacimientos, del Asilo de Expósitos y Huérfanos, y del Hospital de Caridad.

Con respecto a este último registro, resulta interesante la tabla por nacionalidad y delito, que muestra «el número de presos que han tenido entrada en la cárcel central de policía en el mes de mayo de 1888, con especificación de causa, nacionalidad y sexo».[279] La información registrada da cuenta de que, si bien hay una heterogeneidad de nacionalidades en la sociedad montevideana (argentinos, paraguayos, brasileros, portugueses, españoles, italianos, franceses, ingleses, estadounidenses, alemanes, suizos, noruegos, austríacos, griegos, rusos y chilenos), el porcentaje mayor de presos correspondió a los orientales, seguidos por los italianos.

En cuanto a los delitos, la estadística especificaba si había sido por escándalo, uso de armas, desacato a la autoridad, infracción policial, infracción municipal, pelea, contusiones, heridas, diversas causas, menores fugados, mendigar, vagancia, dementes, conato de robo, robo, complicidad en robo, estafa, falsificación, tentativa de homicidio, homicidio, estupro, pederastia o infanticidio. Lo interesante es que no hay registro de ningún preso por ebriedad.

En el primer tercio del siglo XX se desarrolla la criminología y en 1935 aparece el *Boletín de Criminología y Ciencias Afines.*[280] En el primer número surge la propuesta de creación de un Instituto de Criminología, anexo a la Penitenciaría Nacional, y la clasificación de los «penados recluidos en el Establecimiento Penitenciario, según el Método Criminológico del Profesor Ferri (modificado

---

278 «Demografía, criminalidad, asistencia pública, meteorología» en *Boletín Estadístico de la Ciudad de Montevideo,* año I, 1, 1888.

279 Ídem.

280 La publicación era dirigida por el profesor Luis A. Barbagelata y correspondía al Instituto de Estudios Superiores de Montevideo, presidido por el ingeniero Eduardo García de Zúñiga.

por J. M. Estapé), Profesor de Antropología Criminal del Instituto de Estudios Superiores. Director del establecimiento Penitenciario».[281]

Se clasifica a los delincuentes según diversos criterios, se los describe, se diferencia entre hombres y mujeres y se reseña la falta, con lo que se proporciona todo un corpus sobre la criminalidad. Se presenta, además, una detallada estrategia de lucha contra la «delincuencia o criminalidad», comprendida en diversas líneas de «defensa médico-psico-social».

La primera línea de defensa establecía objetivos claros:

> combatir el analfabetismo, el alcoholismo y las toxicomanías, la miseria fisiológica y la miseria moral. […] Combatir de una manera sistemática e implacable las enfermedades venéreo-sifilíticas, la tuberculosis y el cáncer. Así se evitaría la degeneración física, intelectual y moral de nuestra raza, cuyos frutos malditos son: la delincuencia, la Prostitución, la Locura y el vagabundaje. Resumiendo: la primera línea de defensa médico-psico-social contra la delincuencia gira alrededor de un eje constituido por el Hogar y la Familia y sus satélites obligados, representados por la Tradición, la Patria y la Religión.[282]

En la segunda, se proponía la deportación de los indeseables y una rigurosa selección de la inmigración, además de la esterilización de los «grandes delincuentes». La tercera línea de defensa planteaba la readaptación a la sociedad, para lo cual se proponía la creación de un Instituto de Readaptación Social, que convergiera en la última y cuarta línea en acciones hacia el «perfeccionamiento de la raza». Pero hubo también una serie de proyectos de ley impulsados por médicos para el control de los delitos vinculados con el consumo de alcohol. Así, en el primer artículo del proyecto del diputado Legnani, titulado «Represión del alcoholismo», puede leerse: «Serán considerados delitos, designados bajo el nombre genérico de "alcoholismo" y castigados con multa de doscientos a mil pesos o prisión equivalente, el regalo o la venta de bebidas alcohólicas, sin exceptuar el vino, la cerveza, la sidra y líquidos menos ricos en alcohol».[283]

La fundamentación del diputado Francisco García y Santos del proyecto de ley del senador Federico Capurro sobre rectificación de alcoholes muestra la incidencia directa de los estudios médicos sobre el marco jurídico: «Yo, a propósito de observaciones estadísticas hechas en el Manicomio Nacional, sostuve, desde las columnas de *El Día,* la necesidad de que se tomaran serias medidas para

281 Instituto de Estudios Superiores de Montevideo. *Boletín de Criminología y Ciencias Afines,* 1, 1935, p. 5.

282 Ibídem, p. 25.

283 Legnani, M. (1922). *Proyectos de Higiene*. Prólogo al Dr. Baltasar Brum, vol. II. Montevideo: Claudio García, p. 85.

poner un dique a la ola de alcoholismo, que avanza de una manera alarmante entre nosotros […]»[284].[285]

De Salterain, en una de sus recurrentes publicaciones al respecto, presentó una hipótesis que relacionaba directamente delincuencia, alcoholismo y pobreza. Según él, dado que la enseñanza primaria estaba muy extendida en el país, en relación muy favorable incluso con el resto de América, la explicación posible al alto índice de alcoholismo en jóvenes (según cifras de comisarías) era una cuestión de clase: «la intemperancia en los hogares pobres y la carencia de ejemplos moralizadores […]».[286] Para apoyarlo, hizo una tabla con las entradas y salidas de ebrios en comisarías de Montevideo entre 1911 y 1920, por género y por edad. Esta tabla constituye la primera en su género.

La siguiente cita corresponde a una publicación de *La Página Blanca,* que mediante el análisis de las entradas y salidas de ebrios en las comisarías de Montevideo en noviembre de 1915 establece conclusiones en una línea de moral ejemplarizante:

> El número de hombres alcanzó a 630. El número de mujeres a 65. De los primeros, 395 solteros, 202 casados, 32 viudos. De las segundas, 45 solteras, 15 casadas, 4 viudas y 1 divorciada. La soltería aportó, pues, el atributo. Es lo que ocurre siempre en la falta y [los] delitos. La condición de casado dignifica. El matrimonio es un gran factor de moralidad.
> ¿A qué edad es más general el pernicioso hábito? En los hombres, de los 30 a los 39. En las mujeres, de los 20 a los 29. ¿En qué proporción, según la nacionalidad? Los hijos del país se llevan la mayor vergüenza. Suman 322. Les siguen los españoles con 127. A estos, los italianos con 93 […]. En cuanto a la profesión, los jornaleros son los que más se embriagan. Detrás de ellos van los comerciantes. Los que aparecen más templarios son los sastres. Solo diez tuvieron que ver con la policía. ¿Por qué así? ¿Qué influencia tiene el ejercicio de la tijera y la aguja sobre las tentaciones alcohólicas? La contratación mueve a la curiosidad […].[287]

Un par de años más tarde, la Memoria de la Jefatura de Policía para el año 1922 relativiza esas percepciones, porque brinda elementos que hacen posible comparar en cifras quiénes cometieron delitos estando ebrios y quiénes lo hicieron estando sobrios.[288]

La clasificación que ordena esta memoria buscó detallar cuidadosamente por tipo de delito cometido (hurto, estafa, extorsión, etc), discrimina entre hombres

284 García y Santos fue también director del Manicomio Nacional, y su participación parlamentaria corresponde a su diputación por el departamento de Treinta y Tres.

285 García y Santos, F. (1899). *El alcoholismo: locura y criminalidad. Apuntes.* Montevideo: Imprenta La Nación, p. 7.

286 De Salterain, J. (1923). «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay». *Revista Médica del Uruguay,* agosto, p. 398.

287 *La Página Blanca,* año 1, n.º 12, 15/121915, p. 332.

288 Véase la tabla 9 en el anexo.

y mujeres, y reconoce, además, el estado en que se hallaban cuando cometieron la falta.

Así vemos que el total de delincuentes que se encontraba en condiciones «normales» era de 708, mientras que se consideró en estado de «algo ebrios» a 18 y en estado de «ebriedad manifiesta» a 13 (y como especificación habría que decir que todos ellos fueron hombres). O sea, un 2,4 % de delincuentes «algo ebrios» y un 1,8 % de delincuentes «ebrios manifiestos» cometieron los delitos contra la propiedad en Montevideo en 1922. La mayor parte de los delincuentes (95,8 %) estaba en condiciones normales. A la luz de estas estadísticas, la vinculación entre ebriedad y delincuencia no encuentra suficiente sustento, pero no es la única fuente.

Los anuarios estadísticos posibilitan la confección de dos cuadros diferentes. Uno de ellos es el resultado de la contabilidad de hombres y mujeres ingresados como presos por ebriedad y el segundo está conformado por los detenidos por ebriedad y puestos en libertad. La comparación de ambos registros da cuenta de la atmósfera que se respiraba cotidianamente en esta población. Es decir, dada la alta cantidad de detenidos por ebriedad, nos podemos hacer una idea de que debía ser usual en el paisaje la visión de policías arrestando gente en las calles y tabernas, el protagonismo sobre todo masculino en revueltas callejeras o las domésticas víctimas del alcohol, es decir, una exhibición pública de los excesos del alcohol. Esa imagen «detestable» podía ser un síntoma de la «degradación de la raza y la sociedad», lo que dio impulso a la fuerte campaña antialcoholista.

Si miramos, en cambio, los datos de detenidos y puestos en libertad,[289] observamos que los procesados por ebriedad son muchos menos. Por ejemplo, es de destacar que en 1920 entraron y salieron de las comisarías 12.366 hombres y 1259 mujeres, bajo la categoría «alcoholistas», y, sin embargo, solo fueron procesados 50 hombres, lo que correspondía al 0,52 % de los presos totales.

Las categorizaciones médicas son también referencias legales a la hora de considerar la inimputabilidad de los delitos. Es así que el Código Penal de 1934 establece que no es imputable quien ejecuta un acto en estado de embriaguez, y considera que el ebrio habitual y el alcoholista deberán ser internados en el asilo.

> Se considera ebrio habitual el que se embriaga periódicamente y en ese estado comete delito o provoca escándalo, tornándose peligroso. Se reputa alcoholista al que por la costumbre de ingerir alcohol, sin llegar a la embriaguez, hubiera cometido el hecho en el estado previsto en el artículo 30 del Código.[290]

Solo es posible obtener esta información con el conocimiento preciso sobre el ebrio, sus hábitos, sus comportamientos sociales, su «disponibilidad» para actuar contrario a las normas.

Y este dispositivo de control es llevado a cabo en la población carcelaria y narrado por el doctor José Abella. Las «noticias» de esta práctica aparecieron

289 Véase la tabla 8 en el anexo.

290 Código Penal de la República Oriental del Uruguay, Ley 9155. Libro I, Parte general, Título I, art. 31 y 32.

cuando se sometió a más de mil reclusos del Establecimiento de Detención y del Penitenciario a un interrogatorio individual: «uno por uno y sin testigos, se les abordó, en una demanda de datos personales que eran en parte controlados, por el extracto de la ficha delictiva que teníamos por delante».[291] El cuestionario estaba referido a cinco temas

> nacionalidad, edad, procedencia o actividad precarcelaria o intercarcelaria (tratándose de los habituales); si anímicamente practicaban una amplia indulgencia respecto al uso abusivo de las bebidas alcohólicas o si por el contrario eran refractarios. En el caso del alcoholismo declarado o comprobado —tratábamos de aclarar— por la anamnesis, hasta qué punto podía encontrarse conexión directa entre el delito y la intoxicación etílica. Llegamos en nuestra encuesta a la cantidad de 473 alcoholistas confesos en una masa carcelaria que sumaba el millar exacto de recluidos.[292]

La indagación los separó en subgrupos por edades y por actos criminales. El de homicidas estaba compuesto por 238 reos, de los cuales 114 eran identificados como «alcoholistas confesos»; el de rapiñeros, por 38, de los cuales «25 declaran su indulgencia para el vicio»; entre los violadores, 48 casos con 35 alcoholistas declarados; entre los proxenetas, seis casos, de los cuales la mitad eran comprobados y la otra mitad dudosos; y entre los parricidas, cuatro casos, tres de ellos, alcoholistas confesos. «El dudoso presenta la afectividad y moralidad tan embotadas que hacen sospechar una debilidad especial para su sistema nervioso por predisposición hereditaria de origen alcohólico».[293]

Este análisis lo hace concluir que en todos los interrogados

> el alcoholismo se hace presente, en forma directa o indirecta. Vale decir, como elemento propulsor que dirige el brazo armado en el instante de su ejecución criminosa o, indirectamente, degradando previamente su personalidad, crapulizándolo hasta convertirlo en un perverso que libera sus tendencias instintivas antisociales por ausencia de sentimientos morales; lo que lo hace que para delinquir sea innecesaria la previa ingestión de tóxico.[294]

Esta conclusión es tan rotunda que pone en duda la anterior clasificación sobre si el inculpado estaba ebrio o no al momento de cometer el crimen. Y estos alcohólicos ¿qué tomaban?

> Desde luego, se nos presentan dos bebidas, diríamos populares, con un porcentaje de consumo predominante: la caña y el vino. Es así que de los 473 encarcelados alcoholo-indulgentes […] 219 lo son para la caña y la grapa, y 209 para el vino, ese famoso vino que los comerciantes llaman natural, pero que también lleva a la embriaguez….[295]

291 Abella, J. (s/f). *El factor alcoholismo en nuestra población carcelaria*. Montevideo: Liga Nacional Contra el Alcoholismo, p. 333.
292 Ibídem, p. 334.
293 Ibídem, p. 335.
294 Ibídem, p. 336.
295 Ibídem, p. 337.

Con la sola presencia del antecedente alcohólico o la predisposición al mal por una «debilidad del sistema nervioso» (posiblemente herencia alcohólica), el individuo pasa a ser un criminal producto del alcoholismo.

La organización de las campañas antialcohólicas

En el correr de 1914, la ciudad de Montevideo vivió la creación de estas ligas a iniciativa de la Liga Uruguaya contra la Tuberculosis, cuyo método más eficaz de lucha contra el alcoholismo consistió en la divulgación de las «terribles» consecuencias de la ingesta de alcohol en la familia y sociedad.

A lo largo de la historia, se han acumulado debates en torno a los efectos sociales del consumo de alcohol, formas de promocionarlo o combatirlo. Y una pregunta ha permanecido desde entonces: por qué se toma, cuáles son los beneficios de ingerir alcohol. Ante estas interrogantes, Fernand Braudel —entre otros autores— ensaya una respuesta que consideramos pertinente: «y debe pensarse que el vino, independientemente de las calorías, supone a menuda [menudo] una forma de evadirse, lo que una campesina castellana llama, todavía hoy, "el quitapenas"» (Braudel, 1994: 20).

Antonio Ferrán —cronista oriental— refiere a los efectos del alcohol en la zona del Bajo montevideano, en una pincelada que pone en relieve la batería de opiniones «disciplinantes» al respecto.[296]

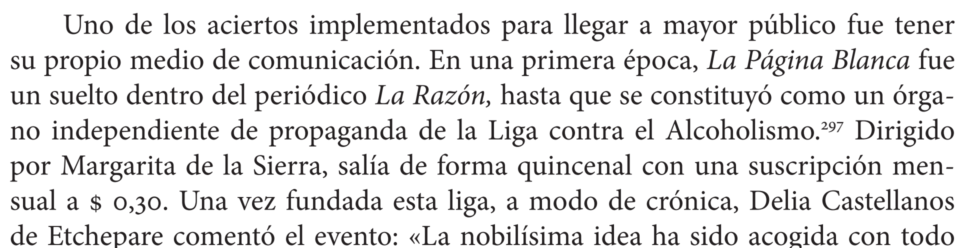
> Pasando la esquina de Pérez Castellano, en un figón, un andaluz entusiasmado ante una oleografía de Mazzantini brinda al matador de toros arrojándole una copa de vino; en la pieza contigua, déjase ver la imagen de una Dolorosa colgada a la cabecera de una cama con almohadas de anchos festones, mal defendida por un biombo de zaraza, y en la sala inmediata, el vino, entre el eco estrepitoso de brutales risas, achatando, estupidizando cada vez más los cerebros, agita la alegría de las malas bocas, la gracia canallesca, los acicates bestiales de la carne (Ferrán, 1967: 19).

En este contexto, la razón de ser de las ligas fue la lucha contra el alcoholismo a través de acciones directas en diversas escalas dirigidas a diferentes públicos, accionar que resultó también propulsor de cambios culturales. La batalla desplegada fue sustentada en una visión dualista que colocaba en un extremo los llamados «vicios» de época (juego, prostitución, tabaquismo y alcoholismo) y en el otro, los productos naturales, como la vida al aire libre, los deportes y el consumo moderado de alimentos, excluyendo cualquier ingesta alcohólica. El centro

296 En Uruguay, si bien la secularización fue un proceso avanzado en el contexto latinoamericano y apoyado por una legislación contundente, la moral cristiana, basada en la culpa y el pecado, impregnó parte de la sociedad montevideana, construyendo las características de «lo bueno y lo sano», tal como aparecen en los manuales que condenan de forma expresa la embriaguez. Por ejemplo, así lo consideraban los manuales de los confesores de Enrique Villalobos y la suma de Martín de Azpilcueta. Por más información, véase Rueda Ramírez en Maldonado Rosso, 2001).

de esta prédica fue demonizar el alcohol en todos sus aspectos, presentaciones y dosificaciones, sin distinguir entre el consumo de alcoholes destilados y el de los fermentados y, menos aún, entre el bebedor social y el alcohólico, ya que uno de los primeros mandamientos en estos cruzados rezaba que la ingesta de una sola copa de alcohol podía ser el comienzo de un camino a la perdición. A través de una pedagogía totalitaria (al decir de Foucault [1985]), la moral cristiana se implantó a través de este tipo de instituciones de censura, que constituyeron un pilar de dominación que disciplinaba el cuerpo, la barbarie.

Las estrategias de comunicación antialcoholistas



Uno de los aciertos implementados para llegar a mayor público fue tener su propio medio de comunicación. En una primera época, *La Página Blanca* fue un suelto dentro del periódico *La Razón,* hasta que se constituyó como un órgano independiente de propaganda de la Liga contra el Alcoholismo.[297] Dirigido por Margarita de la Sierra, salía de forma quincenal con una suscripción mensual a $ 0,30. Una vez fundada esta liga, a modo de crónica, Delia Castellanos de Etchepare comentó el evento: «La nobilísima idea ha sido acogida con todo

297 *La Página Blanca* fue fundada en junio de 1915, y, si bien era una institución privada, fue subvencionada por el Gobierno por una ley de agosto de 1916.

el entusiasmo que merece […] y en esa lucha cábele a la mujer desempeñar un rol importantísimo, colaborando eficazmente para derrotar al terrible flagelo que azota a la humanidad».[298]*El Lazo Blanco,* 1920, p. 6

Entre las acciones propuestas dentro del plan de lucha contra el alcoholismo se encontraban las conferencias, propagandas en escuelas, impresión de folletos y «la proscripción absoluta en todos los hogares ricos y pobres de toda clase de bebidas alcohólicas, sustituyéndolas por agua pura […]».[299] Bajo el lema «Luchar sin tregua, triunfar sin alarde», se congregaban los más destacados médicos, políticos y empresarios del Uruguay en artículos de esta revista de distribución gratuita para los socios y cuyo número unitario tenía un precio de $ 0,10.

La Liga Nacional de Lucha contra el Alcoholismo buscó incidir en el sistema político, mediando su accionar a través de la movilización de mujeres y escolares. Una de las acciones desplegadas tuvo como sustento la celebración de la memoria pública. Es que en el Novecientos, en algunos círculos, se debatía en torno a la identidad nacional y, tempranamente, acerca de los festejos por el centenario. Dado que la construcción de la memoria pública requiere de institucionalización de monumentos y fechas de recordación patriótica como elementos que fijan la memoria colectiva a una historia en común, esta oportunidad constituyó un marco por demás propicio para concertar sentimientos de pertenencia, cosa que fue aprovechada por la dirección de *El Lazo Blanco* cuando propuso asociar la celebración del 19 de abril a un día de templanza.

> 19 de abril 1825-19 de abril 1917. La Gran Cruzada-Niños del Uruguay.
>
> Consagremos el 19 de abril como día de Templanza, en memoria de los héroes que valientes pisaron la Agraciada para defender la patria, pongamos a resguardo nuestros hogares de la invasión del más traidor enemigo del hombre, el alcoholismo. Él transforma el ambiente feliz de la familia en antro de reyerta y fuente de futuros males.

La intención expresa era que los jóvenes uruguayos fueran los primeros de América Latina en protestar contra la «plaga» del alcoholismo.

> La Liga Nacional contra el Alcoholismo, apelando al altruismo de las Directoras de Escuelas, invita a los niños de ambos sexos de Montevideo a engrosar la columna que, entonando alusivos cantos, pedirá patriotismo a nuestros legisladores para imponer medidas de higiene y salud que, al igual de otros países, quieran hacer de la suya la patria más hermosa!
>
> A reunirnos, pues, todos los que quieran acompañarnos, el 19 de Abril a las 9 en la Plaza Libertad.

Y adjuntaron también una nota que el Comité de Damas enviara a la Honorable Cámara de Representantes, en esta se pedía el cierre de los despachos de bebidas los días festivos, a fin de «propender, en la medida de nuestras fuerzas,

298 *La Página Blanca,* año 1, n.º 3, 1.º de agosto de 1915, p. 65.
299 Ídem.

a que se suprima el espectáculo repugnante del borracho y la taberna, que es, invariablemente, el obligado de nuestros días de fiesta, en y fuera de la capital».[300]


El Lazo Blanco

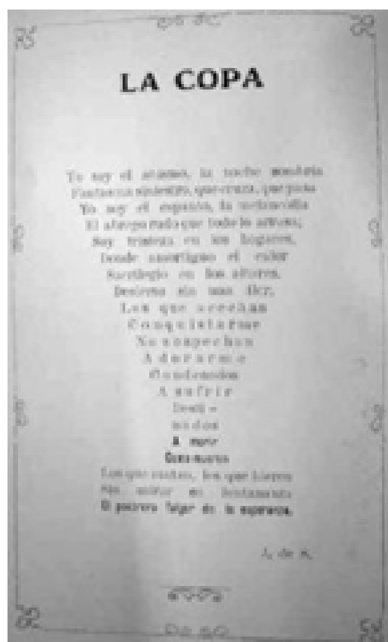
El Lazo Blanco, 1917

En el siguiente número (4, en junio de 1917), apareció una fotografía de esa manifestación convocada para el 19 de abril, asociada al decreto que reglamentaba la ley de expendio de bebidas por el Ministerio de Hacienda, que obligaba al cierre de los despachos de bebidas (hoteles, restaurantes, fondas, cafés, bares, confiterías, etcétera) los días domingos.[301]

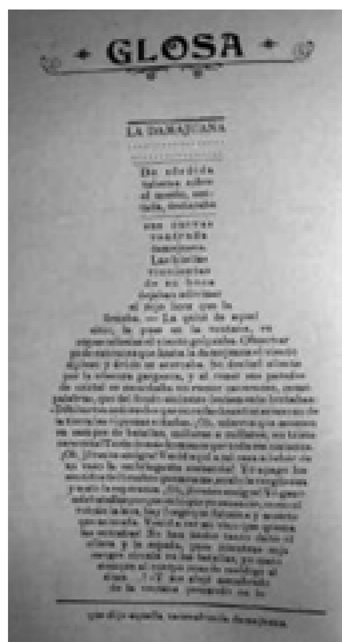
Completaron estas medidas, las ordenanzas policiales de 1919, que resolvieron no solo proceder contra los agentes que se encontrasen en estado de embriaguez estando de servicio, sino también sancionar a los lugares donde se expendieran

300 *El Lazo Blanco,* año I, 3, marzo de 1917, p. 5.
301 *El Lazo Blanco,* año I, 4, junio de 1917.

dichas bebidas a tales efectos.[302] Dos años más adelante, el presidente Baltasar Brum, junto con su ministro de Guerra y Marina, general Sebastián Buquet, prohibieron en las cantinas militares la venta de «bebidas espirituosas» y su consumo en los buques de la armada nacional. En enero de 1922, extendieron esta prohibición a todas las dependencias del ejército (Barrán, 1993). La presión pareció haber logrado su objetivo.


LA COPA

El Lazo Blanco, 1918


GLOSA

El Lazo Blanco, 1918

La particularidad de esta revista, a diferencia de las anteriores, está en la profusión de imágenes en torno a las consecuencias nefastas del consumo de alcohol. Es necesario leerlas como documento condensador de realidades sociales, cuando en el clivaje del período investigado ocurre una creciente alfabetización en general, y en particular de las mujeres, quienes pasaron a integrarse como un nuevo segmento de consumidores. A *ellas,* será destinada una serie de publicaciones específicas y secciones en varias revistas, que incluían moda y cocina, pero también una serie de estatutos del orden de lo moral y la buena vida, consagrados en un conjunto de costumbres que construyen lo familiar y que efectivamente podían incluir lo saludable.

302 *Memoria de la Policía de Montevideo*, 1919-1922, Montevideo: Barreiro y Ramos, 1922.

Un recurso también utilizado para graficar el desaliento al consumo de alcohol fueron los *technopaegnia* o *carme figurato,* los caligramas que llegaron a Montevideo envueltos en el halo de la modernidad[303] (Boglione, 2010: 13).

Entre las estrategias planteadas, se destacaba la realización de conferencias, propagandas en escuelas, edición de folletos y «la proscripción absoluta en todos los hogares ricos y pobres de toda clase de bebidas alcohólicas, sustituyéndolas por agua pura (…)».[304] En 1917, el ala femenina de la Liga Nacional contra el Alcoholismo hizo públicas las Memorias correspondientes al año anterior, en las cuales concluían que «en Uruguay, […] el alcoholismo existe bajo todas sus formas […] [y], desde todo punto de vista social, significa la regresión al estado de barbarie durante el cual prevalecían las voracidades de los bajos instintos sobre las disciplinas de la templanza».[305, 306]

La lucha por la erradicación de ese «vicio» era una lucha en pro de la constitución de la raza, un combate modernizador y un intento disciplinador, porque

> el alcohol hace parecer mentirosa a la gente, dañando las células del cerebro de las que depende la memoria. Estas células dejan de registrar impresiones correctas o solo hacen impresiones indistintas. Estas pueden olvidarse pronto o repetirse incorrectamente, lo cual hace que el bebedor sea un empleado indigno de confianza y hasta peligroso.[307]

---

303 La modalidad grafica denota influencia de líneas de desarrollo internacional, entre las que se identifican autores como Guillaume Apollinaire. Se definen *techonopaegnia* (*carme figurato,* en latín) a los caligramas antecedentes al momento en que así los nombra su primer autor moderno, Guillaume Apollinaire.

304 *La Página Blanca,* año 1, n.º 3, 1.º de agosto de 1915, p. 65.

305 *El Lazo Blanco,* 1, 1917.

306 La Comisión Honoraria de la Liga contra el Alcoholismo estaba integrada por: presidente, doctor Joaquín de Salterain; vicepresidente, Pablo de María; vocales: Atilio Narancio, Jacobo Varela Acevedo, Baltasar Brum, Alejo Rossell y Rius, Ramón P. Díaz, Luis Alberto de Herrera, Pedro Díaz, Francisco García y Santos, J. José de Amézaga, Enrique Pouey, Joaquín Sánchez, Claudio Williman, Enrique Figari, José Scosería, Juan Morelli, Carlos Nery, Elías Regules, Jaime Gianetto, Bernardo Etchepare, Mariano Pereira Nuñez, Abel J. Pérez, Julio Etchepare, Luis Morquio, E. Quintela, Augusto Turenne, Eugenio Petit, Pedro Manini Ríos, P. Ricci, Manuel Senra, Domingo Pittamiglio, José Brito Foresti, Domingo Arena, Emilio Frugoni, Miguel Becerro de Bengoa, F. Caronell, Antonio Valeta, Isidoro de María… La Comisión de Damas estaba constituida, en su mayoría, por sus señoras esposas: presidenta, B. Muñoz de De María; vicepresidenta: Catita C. de Quintela; tesorera: María de H. de De Salterain; secretaria: Margarita S. de Sánchez; prosecretaria: Isabel González Vazquez; delegada de la Organización Mundial y presidenta honoraria del Uruguay, Hardyniak Norvill; representante de la Organización Mundial en el Uruguay, C. C. de Van Domsela; vocales: C. M. de Williman, M. C. de Figari, P. de H. de Arteaga, E. P. de Turenne, M. M. de Petit, G. G. de Viana, S. S. de Scosería, doctora Paulina Luisi, M. de Brito Foresti, C. L. de Senra; D. de Williman, E. S. de Pittamiglio, A. M. de Monteverde, C. A. de Amézaga…

307 Valeta, A. (1917). «Regeneración física, moral y social», trabajo presentado durante el *I Congreso Nacional de Empleados del Comercio, 1912*. Montevideo: Imprenta Latina, p. 4.


El Lazo Blanco

Bernardina Muñoz de De María


El Lazo Blanco

GRITO DE ALARMA

El alcoholismo amenaza los hogares, trae miseria, degradación, ruina y muerte. La única solución es prohibirlo para siempre.

Liga Nacional contra el Alcoholismo

Uruguay

MONTEVIDEO

La lucha contra el alcoholismo se constituyó tanto en asunto público como privado, nucleaba tanto a médicos y legisladores como a la sociedad civil organizada; tenía sus propias publicaciones y llevaba adelante diversas acciones producidas desde instituciones públicas y privadas comprometidas en la tarea de formar ciudadanos, e impregnaba de valores morales que coadyuvaran a la construcción de la nación. Para la Liga Nacional contra el Alcoholismo, el objetivo era la defensa

de los valores del progreso, la raza y la familia, y consideraba el consumo de alcohol como un «indicio de embrutecimiento y de decadencia, […] un instrumento de esclavitud».[308]

Una modalidad de acción propagandística por demás usada fueron los debates programados. Es decir, para lograr los mejores resultados se ensayaban los debates, hecho visible gracias a la documentación que nos permite conocer las técnicas de ayuda para lograr preparar la mejor argumentación: «Presentamos este opúsculo a fin de dar algunas ideas y sugestiones acerca del modo en que ha de organizarse un debate y la manera más adecuada de presentar los argumentos más corrientes en pro y en contra de la prohibición absoluta de la manufactura y venta de bebidas alcohólicas».[309]

La publicación incluye fotografías de hombres y mujeres que realizaron el debate en el Instituto Verdi, cumpliendo las indicaciones de cómo formar equipos que fomentaran la discusión con argumentos a favor y en contra. En esta misma línea, encontramos en *La Página Blanca* una suerte de parodia de una Asamblea Representativa de la Liga Nacional contra el Alcoholismo denominada *Velada de propaganda*.

La crónica relata la «brillante» gala del Instituto Verdi, organizada por la Subcomisión Pro-Mater presidida por Carolina Croker de Van Doselaar, a quien el cronista considera como «elemento de valioso relieve entre nuestras luchadoras contra el alcoholismo». Es interesante también que a lo largo del período sea posible encontrar, entre los miembros de estas ligas, a relevantes productores de vinos, como Brito Foresti, Arena y Pereira Núñez.

Por lo general, los actos solían comenzar con el *Himno nacional* cantado por escolares, algún concierto de piano o coro y palabras al respecto. En este caso, entre la nutrida concurrencia, se destacan apellidos relevantes en la más alta sociedad:

> Acompañaban en el escenario a la señora de Van Doselaar las señoras Bernardina Muñoz de Demaría, Victoria S. De [de] Zerbino, Manuela Herrera de Salterain, María Arlas de Anaya, Sudhil R. De Mola, Elvira Roca de Foladori, Isabel González de Rodríguez y señoritas de Viera y Catalogne.
>
> […] Finalizó la magnífica velada con un simulacro de Asamblea Representativa, que discutía un proyecto de ley sobre prohibición de venta de alcohol al público. Constituían la asamblea: Julio M. Sabanes, Presidente; Francisco Campolongo, Secretario; Cía. Eguía de Vicente, Isabel S. V. De [de] Rodríguez, Elena Capollería, Elisa González Vázquez, Alberto Segundo, Sabino Rodríguez, Víctor C. Crusse, Fernando Rona, César Arguiello, Julián A. Rossi y Benito Rovira.
>
> La discusión, interesantísima por la oportunidad de los argumentos en pro y [en] contra del proyecto y por la desenvoltura y corrección de los que hacían uso de la palabra. Algunas y algunos se habían connaturalizado de tal modo con su

308 De Rodríguez, I. (1926). *Horas Amenas*. Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo, p. 16.

309 Rodríguez, G. (1923). *Prontuario de debate*. Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo.

rol que en realidad parecía se consideraban representantes hechos y derechos de la soberanía popular. Fue ese un número que por sí solo habría asegurado éxito resonante a la feliz iniciativa de la señora de Van Doselaar.[310]

Se publicaron diversos opúsculos para ordenar la mejor forma de organizar los debates con los posibles argumentos en uno y otro sentido. Uno de los más usados fue el de Gabino Rodríguez, denominado *Prontuario de debate,* especialmente preparado para la Liga Nacional contra el Alcoholismo en 1923.

Otra modalidad de acción usual fueron las *Veladas de propaganda,* en las que alguna oradora se dirigía a la platea con una batería de argumentos centrados en el «veneno del vicio que roba la luz a la vida» o en cómo «liberar a la raza de la degeneración». En el verano de 1922, la señora Ángela A. Pérez se dirigió de forma específica a las mujeres de todas las clases sociales, hizo hincapié en los «valores femeninos» e introdujo el término *falange.*

> A las madres, al niño, a las obreras, a las clases altas y a las clases modestas, al hogar y a la escuela, a todos ha de llegar la palabra que ilumina, el verbo que ilustra sobre los horrores del Vicio, no bastante temido, no bastante escarnecido. […] Y porque de ello soy una firme convencida, al traer esta noche mi adhesión fervorosa, amplia, incondicional a la obra de la liga Nacional contra el Alcoholismo, he querido traer también mi cálida simpatía espiritual a esa falange de gentiles obreras, inteligentes empleadas, gráciles y valientes mujeres, que, en la brega diaria de la oficina, del taller o de la fábrica, dejan tesoros de energía física y moral, en una tarea mil veces anónima, sin compensaciones suficientes, oprimente, angustiosa […] a que unáis vuestros esfuerzos a los nuestros en las horas de lucha contra el Vicio…[311]

La creación de las ligas fue también un tema que atravesó el país. A modo de ejemplo, el periódico *La Prensa,* del departamento de Salto, se refiere al problema del alcoholismo como una enfermedad y, más aún, como un «crimen embotellado» que hace estragos en la sociedad. Recomienda la enseñanza antialcohólica en las escuelas primarias y secundarias y denuncia la desidia de las autoridades para tratar el tema: «Poco o nada se hace para contrarrestarlo. No se fundan asociaciones de temperancia que hagan prédica constante contra ese y otros graves males que aquejan al pueblo».[312]

Estas organizaciones buscaron amplificar su voz a través de diarios y revistas. Este es el caso de la revista *Higiene y Salud,* dirigida por Antonio Valeta, uno de los higienistas más destacados del período.[313] En sus páginas, el lector desprevenido inmediatamente descubría el perfil de este medio, ya que en cada número la editorial advertía que «esta revista no acepta avisos de bebidas alcohólicas ni

310 *La Página Blanca*, año VIII, 68, mayo de 1922.

311 *La Página Blanca,* 71, diciembre de 1922.

312 *La Prensa,* año XIII, 3925, 14 de agosto de 1901.

313 *Higiene y Salud,* revista científica y noticiosa. Órgano defensor de las instituciones Higiene y Salud, Liga contra el Alcoholismo y Club de Balón. Surge en 1913. Es considerable también la profusa producción de Valeta al respecto.

de tabacos». Sus artículos versaban fundamentalmente sobre métodos higienistas, promoción de sus publicaciones, difusión de los deportes higiénicos, y, sobre todo, quiso ser un mecanismo de presión sobre los médicos y el Estado. Se los responsabilizó de la situación de alcoholismo en el país, porque tendrían que ser «los primeros en gritar fuerte contra la plaga alcohólica, por ser ellos los encargados de velar por la salud pública».[314]



Valeta, A. (s/f). *Arte de comer y nutrición (ciencia naturista, dietética y cocina vegetariana).*Montevideo: Taller Gráfico Castro.

A los higienistas no les alcanzaban las conclusiones meramente teóricas. Entre sus estrategias propusieron una participación activa a favor de la prohibición total de fabricación, importación y venta de bebidas alcohólicas.

> Es claro, si todos los médicos se pusieran de acuerdo e hicieran lo que hacen los doctores Narancio, Salterain y otros muchos, tendríamos bien pronto establecido en nuestro país la «ley seca», pero mientras se quieran contemplar los intereses creados, seguiremos invadiendo las salas de los hospicios y celdas de las cárceles…[315]

La presión se extendía de forma directa a la acción punitiva del Estado:

> Seguros estamos [de] que si en nuestro país, la clase médica lanzara un anatema contra el alcoholismo, este desaparecería como por encanto, porque el gobierno tendría la imperiosa necesidad de ponerle cordón sanitario como lo sabe hacer contra la viruela, el tifus, el cólera […]. No nos conformamos [con] que digan, por ejemplo, el alcoholismo hace daño, enferma y mata. No. Debiera decir así de una vez: nuestro gobierno debe tomar medidas de urgencia para salvar a

314 *Higiene y Salud,* 96, 1921, p. 508.
315 Ídem.

nuestro pueblo de un desastre físico y moral. Hace más daño el vicio del alcoholismo que todas las plagas juntas. Solamente así nos dejaremos de subir y bajar patentes a los despachos de bebidas, solamente así no habrá más traficantes de venenos, solamente así dejaremos de ver idiotas, locos y otras patologías ocasionadas por el tóxico alcohólico.[316]

A fin del siglo XIX, en un gesto de oposición a los banquetes promovidos por varios gremios obreros, donde reinaban la carne y los brindis —que eran, según un cronista de época, «la filosofía de los banquetes» (Zubillaga, 2011: 263)—, surgieron los banquetes vegetarianos organizados por el Centro Natura, que tenía su propio órgano de comunicación, por medio de él difundían sus realizaciones y publicaban crónicas posteriores a los eventos.

Por esta línea —y en una formulación del todo didáctica—, Valeta recomendaba a las familias el arte del buen comer. En esta publicación, se intentaba demostrar la posibilidad de prosperidad y felicidad en un hogar sobrio en el que existía «la alegría, el buen humor y la salud», de forma contraria a «la neurastenia, el mal genio, la tristeza y la enfermedad, [que] invaden pronto al hogar de los comilones sin medida…».[317] Esto tenía una razón: la falsa creencia en las bondades de las bebidas alcohólicas.

La mayoría de las gentes —sostiene Valeta— creen que bebiendo agua sobre las comidas hace mal, no sienta bien, y hay que tomar vino o cerveza, aperitivos antes de ingerir alimentos y digestivos después […] Así es como la mayoría cree, a pie juntillas, que debe seguir armonizando su vida con un poco de alcohol hoy, para mañana concluir como el hombre de la figura que hemos hecho expresamente para este texto que ha de derramar muchas luces donde aún existen tinieblas…[318]

En esta tarea de profilaxis, se recurrió algunas veces a ejemplos muy didácticos sobre las nefastas consecuencias familiares, a efectos de generar impacto en la población:

Lo más lamentable, lo más horrendo y lo más perjudicial y depravado se halla en los hogares donde se ocultan las miserias provocadas por el alcoholismo, como se oculta un vestido interior que se halla fuera de moda […] ¿Cómo es posible que una madre que tiene varios hijos pequeños los alimente, los vista y los mande a la escuela si su esposo y padre de los niños está AMPARADO POR EL ESTADO para embriagarse cómo y cuando quiera, haciéndole falta a su mujer e hijos lo más indispensable para la subsistencia. Infinidad de padres mandan a explotar a sus precoces vástagos en fábricas y talleres, en vender diarios y hacer otros trabajos inapropiados para su edad, mientras estos malgastan el dinero en el fantástico y corruptor alcoholismo […] ¡Cuantas noches he presenciado en hogares proletarios escenas desgarradoras, donde inocentes criaturas, presas de

316 *Higiene y Salud*, 95, Montevideo, 1921, p. 487.

317 Valeta, A. (s/f). *Arte de comer y nutrición (ciencia naturista, dietética y cocina vegetariana)*. Montevideo: Taller Gráfico Castro, p. 44.

318 Ibídem, p. 45.

> una debilidad espantosa, tienen que acostarse haciendo dieta forzosa porque el padre borracho había derrochado impiadadamente su último jornal en la taberna de la esquina…[319]

La asociación entre ebriedad y delincuencia fue manejada de forma recurrente en la literatura periodística y en debates parlamentarios. El discurso anunciaba que de no emprenderse una «eficaz batalla», a través de lo que se consideraban métodos morales (enseñanza antialcohólica), métodos indirectos (asistencia al alcoholista) y fundamentalmente las «modificaciones en la legislación que consideran a la ebriedad como circunstancias atenuantes de la delincuencia», la suerte del país estaría echada.[320]

Carlos Reyes sostiene que

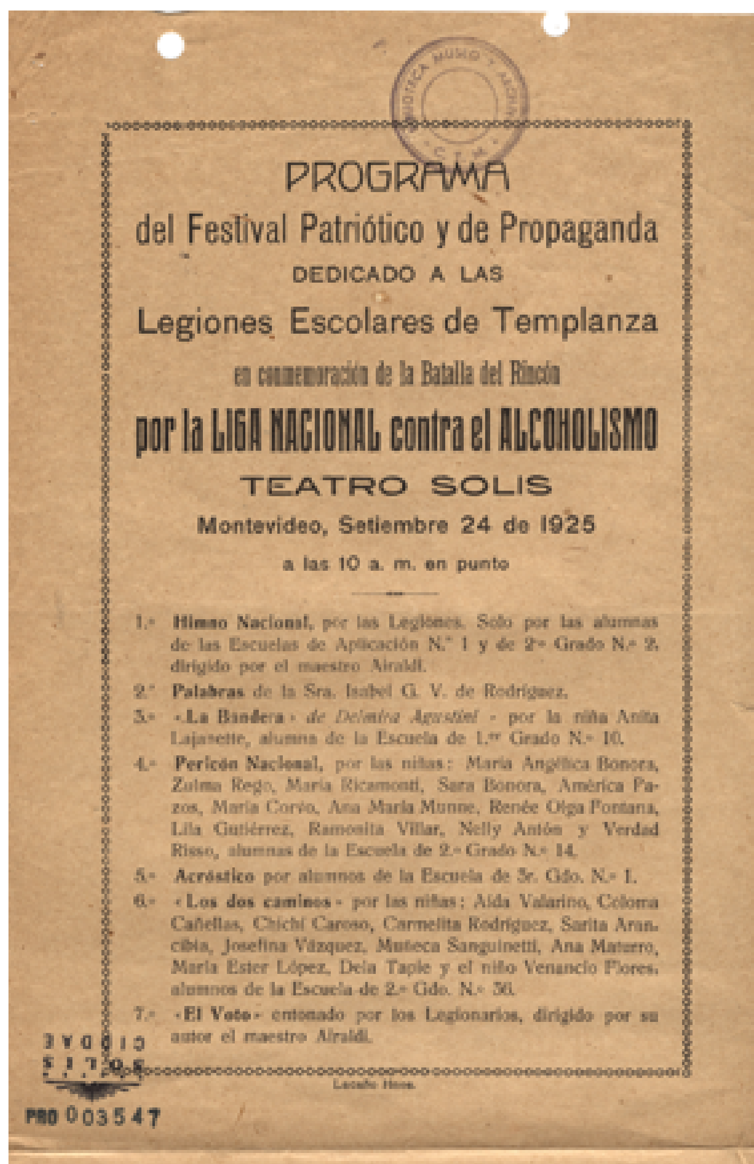
> el vino era considerado el agua de los pobres, y su venta, junto con la cerveza y las bebidas fuertes, estaba tan extendida en las zonas rurales como en las urbanas. Las medidas tomadas para incidir sobre la disminución del consumo nunca llegaron a calar hondo. Hubo varias instituciones sociales consagradas a este fin, entre las que se destacó la liga Nacional contra el Alcoholismo, conformada por damas de sociedad, y que hizo de la Escuela Pública su campo principal de acción. Bajo el nombre de «templarios», sus integrantes se organizaron como buenos cruzados, aunque obteniendo escasos dividendos, ya que seguramente de poco o nada sirvieron los folletos divulgatorios, las canciones escolares en pos de la abstinencia, el repudio inculcado en los niños hacia «el pícaro alcohol», las rondas consagratorias del agua o los ingeniosos acrósticos (1996: 24).

Coexistieron visiones del mundo, en el territorio montevideano, que conjugaron los valores de los trabajadores y obreros sindicalizados, el empresariado y la noción de progreso, los espacios de desborde y cánticos al vino, y hasta visiones, como la del agrónomo Galanti, en las cuales encontramos una línea de unión con el clasicismo griego,[321] cuando se refugia en el discurso higiénico para denunciar lo que se denominó *los intereses ocultos* de los embanderados contra el vino:

> La temperancia es, a no dudarlo, una virtud digna y aconsejable, y en ello concuerdan los higienistas, los viticultores y los propios consumidores sobrios del alcohol y del vino; pero no puede admitirse que, al amparo de las sanas prédicas de sobriedad y moderación, se pretenda imponer la abstinencia absoluta.
>
> Por lo general, intereses inconfesables entran en juego en esta lucha contraria al alcohol, tendiente a favorecer o propiciar el consumo de otras bebidas, como el agua mineral, la cerveza, las aguas gasificadas u ozonizadas y una serie interminable de otros productos de procedencia indefinida, cuya denominación denuncia que no contienen alcohol.[322]

---

319 Valeta, A. (1913). *Estragos del alcoholismo.* Montevideo: Imprenta La Rural, pp. 4-5.
320 *El Lazo Blanco,* 1, 1917.
321 Véase el capítulo 1 de esta tesis.
322 Galanti, 1929, o. cit., p. 46.



PROGRAMA

del Festival Patriótico y de Propaganda

DEDICADO A LAS

Legiones Escolares de Templanza

en conmemoración de la Batalla del Rincón

por la LIGA NACIONAL contra el ALCOHOLISMO

TEATRO SOLIS

Montevideo, Setiembre 24 de 1925

a las 10 a. m. en punto

1.° **Himno Nacional**, por las Legiones. Solo por las alumnas de las Escuelas de Aplicación N.° 1 y de 2.° Grado N.° 2, dirigido por el maestro Airaldi.

2.° **Palabras** de la Sra. Isabel G. V. de Rodríguez.

3.° «**La Bandera**» *de Delmira Agustini* - por la niña Anita Lajanette, alumna de la Escuela de 1.er Grado N.° 10.

4.° **Pericón Nacional**, por las niñas: María Angélica Bonora, Zulma Rego, María Ricamonti, Sara Bonora, América Pazos, María Corvo, Ana María Munne, Renée Olga Fontana, Lila Gutiérrez, Ramonita Villar, Nelly Antón y Verdad Risso, alumnas de la Escuela de 2.° Grado N.° 14.

5.° **Acróstico** por alumnos de la Escuela de 3r. Gdo. N.° 1.

6.° «**Los dos caminos**» por las niñas: Aída Valarino, Coloma Cañellas, Chichí Caroso, Carmelita Rodríguez, Sarita Arancibia, Josefina Vázquez, Muñeca Sanguinetti, Ana Materro, María Ester López, Dela Taple y el niño Venancio Flores, alumnos de la Escuela de 2.° Gdo. N.° 30.

7.° «**El Voto**» entonado por los Legionarios, dirigido por su autor el maestro Airaldi.

Lacaño Hnos.

Fuente: CIDDAE, 1925, Teatro Solís.

La poesía es batalla: el vino entre el deseo y la condena

La poesía tuvo un amplio desarrollo en el Novecientos, como forma de vinculación social, de encuentro, de transmisión de valores y costumbres. Si bien este género se manifestó en un abanico amplio de temas, fue también un recurso utilizado por los antialcoholistas en la lucha contra el alcohol, a la vez que integraba el corpus discursivo en torno al consumo de vinos. Ya fuera promoviendo su consumo o

denostándolo, la poesía fue dirigida a los más variados públicos, lo que muestra a la escritura integrada al sistema de literatura popular, en especial urbana, seguramente en muchas ocasiones recitada en voz alta frente a un público.

La pertinencia de este análisis, aunque breve, radica en relacionar los contenidos de los textos poéticos con las instituciones y las estructuras ideológicas que los sustentaron. El trayecto temático[323] de esas poesías presenta una serie de argumentos, esgrimidos como un conjunto de oposiciones binarias entre el bien y el mal, como una sucesión de problemas que, en el caso de la «guerra al alcohol», revelan un camino sin retorno que enajena al hombre (entendido como humanidad) hasta la pérdida de su condición de tal como consecuencia de los efectos del alcoholismo.

En cambio, la poesía que de alguna forma habilitó y promovió la bebida tuvo intenciones menos preocupadas por incidir en los comportamientos, más bien surgió como exteriorizaciones de las necesidades del autor, como cánticos al desborde, al deseo, a la transgresión por sí mismas, que comprometidas con un destino manifiesto o una misión moralizante.

> Poesía y prosa operan entonces como instrumento de convocatoria o de celebración, como signo para el reconocimiento identitario, como medio de instrucción o de diversión en el universo propio, como antídoto frente a la banalización comercial de la cultura de masas o al refinamiento vanguardista de las elites. […] no se trata de evaluar en su producción la calidad literaria, sino la pertinencia movilizadora; no es un desafío estimativo el que está en juego, sino un análisis de la funcionalidad y la eficacia d[e] esas labores en relación con el esfuerzo organizador de sectores que estaban radiados de los centros de poder (Zubillaga, 2011: 85).

En las filas socialistas y anarquistas se valoró de forma positiva la poesía como construcción creativa emancipadora de los trabajadores (Zubillaga, 2011: 87). En una forma directa, la siguiente reafirmaba la preocupación por evitar el inicio del camino al «vicio», visible ya desde una primera copa. Este encuentro fue demonizado, presentado como el comienzo de un gradual embrutecimiento del hombre que deja sus responsabilidades familiares ante la impotencia de su mujer y el desvalimiento de sus hijos. La inclusión literaria en estos casos aparece más bien para llenar vacíos y está destinada a un nuevo público, las mujeres, entendidas también como destinatarias, de quienes se esperaba un involucramiento activo.

En una delimitación del campo semántico, el término *alcohol* consigna oposiciones en las que aparece asociado a vicio, a café o taberna, a dominación, a males de hijos, a llanto de mujer, a desventuras y, por cierto, también al ocio y al placer.

> La primera copa
> Símbolo del placer es una copa
> Y a veces cua[á]ntas desventuras trae

323 El trayecto temático se define, según Guilhaumou, como «el espacio textual en toda la extensión de la historicidad que constituye un tema» (Goldman, 1989).

En la taberna un hombre se distrae
Y no hay lumbre en su hogar para una sopa
Antes era despierto, ahora es un opa,
Que por el vicio el ánimo decae,
El alcohol lo domina y al fin cae
Entre una imbécil y grosera tropa
Tiene, así, con principios tan fuertes,
Hijos a muchos males predispuestos,
La madre ahoga un llanto en la pausa.
Al que antes trabajó lleno de vida
Anuló, poco a poco, la bebida,
Y una copa aceptada fue la causa.[324]

El interés artístico parece desplazado por las necesidades urgentes del mensaje, incluso en casos como el siguiente, que se dirige a un destinatario concreto, quien posiblemente le otorgó sentido.

¡Guerra al alcohol!
A mi amiga Emilia Martínez
Claro, puro, cristalino
Es el líquido precioso
Que se sirve primoroso
En la mesa de mi hogar.
Bebo mucho y no me embriaga;
Bebo mucho y solo siento
Bienestar y gran contento
En la mesa de mi hogar.
…………………………………
¡Viva el agua! Muera el vino
que amenaza nuestra vida;
y si esta nos es querida,
muera el alcohol destructor,
que se infiltra poco a poco
en todo nuestro organismo
y nos conduce a un abismo
nos lleva a la perdición
………………………………..
Y es un líquido engañoso
Que poco a poco se ofrece;
Pequeñas dosis parece
Ajena de todo mal.
[¡]Más cuidado, compañeros,
Con ese trago primero!
Jamás llegáis al postrero

324 López Rocha, C. (1920). «La primera copa». *El Lazo Blanco*, 3.

En el líquido infernal…[325]

Estos textos no solo permiten descubrir la naturaleza de los hablantes, sino que su funcionalidad está definida porque en ellos se representa un mundo, se crea la realidad con las palabras. Se puso especial énfasis en los factores genéticos como responsables de comportamientos heredados, es decir, el alcoholismo no solo dañaba de forma inmediata a quien lo practicaba, sino que se constituyó en responsable de daños irreparables en su descendencia.

> Es indudable que ciertos niños nacen con cierta disposición para delinquir. La ley de herencia aceptada por la moderna psicología se explica perfectamente en esta materia. Un padre dominado por el alcohol, embrutecida la conciencia, muerto el corazón, debilitado el cuerpo, solo puede engendrar hijos llenos de morbideces y anormalidades […] El niño hijo de alcoholista crece sin tener resistencias inhibitorias acentuadas en el espíritu.[326]

En el tránsito a considerar al alcoholismo de vicio a enfermedad, la debilidad es una variable a tener en cuenta, ya que los «débiles» son más permeables a caer en la «dulzura» del placer que promete, pero termina destruyéndolos.

Estas publicaciones parecieran no haber pasado por revisiones estéticas. Casi sin censura, estos materiales, en su gran mayoría menores, conseguían los centímetros necesarios para llegar al público como un mensaje de guerra. En el recorrido de las páginas de la revista *Higiene y Salud,* resalta como hecho recurrente la publicación de narraciones o poemas como recurso para alejar a hombres y mujeres de este «vicio».

Niños, mujeres y jóvenes como público objetivo

Otro de los recursos utilizados para intentar la incorporación de los llamados *hábitos saludables* fue intervenir en los programas de educación. El desarrollo de la enseñanza pública en los primeros años de la niñez fue un espacio privilegiado para aspirar a plasmar hábitos «civilizados», formas de interpretar el mundo. Los niños eran el futuro y en ellos debían centrarse los mecanismos para «encauzar» sus conductas —a través de manuales escolares, en el caso de la educación formal, o a través de la legislación, en caso de «niños problema»—, que fueron recogidos en el Código del Niño de 1934.

Los manuales de instrucción moral destinados a educadores y padres solían contener secciones dedicadas a la higiene, a los hábitos saludables y, por supuesto, a la lucha contra el alcoholismo. El manual de cultura y moral para niños de William Hactchins, publicado en la década del veinte, parte del supuesto de que

325 Salva, J. M. (1919). «Guerra al alcohol». *Revista Higiene y Salud*, n.º 62, P. 5.

326 Beltrán, W. (1910). *Cuestiones sociológicas: lucha contra la criminalidad infantil.* Montevideo: Barreiro y Ramos, pp. 54-55.

«la embriaguez constituye un peligro para la sociedad y exige, por consecuencia, medidas de defensa social».[327], [328]

El autor detallaba la existencia de diversas instituciones que trabajaban contra el alcoholismo, como la Asociación Uruguaya de Lucha contra el Cáncer, la Asociación Uruguaya de Hogares Infantiles, la Liga contra el Alcoholismo y Sociedades de Templanza y Abstinencia, las Comisiones de Fomento Escolar y las Sociedades de Socorro Mutuo. Estaba convencido de que

> El vicio de beber no se adquiere por gusto ni por casualidad, se adquiere por debilidad de espíritu. Salvo los hijos de alcoholistas, que ya traen una marcada predisposición para las bebidas, los que beben lo hacen por imitación o porque no tienen energía suficiente para rechazar las invitaciones de los amigos bebedores, beben por vanidad o por jactancia, para echársela de hombre, porque creen que así son más varoniles […] [y] lo ataca en su descendencia, según la ley implacable de la herencia).[329]

Sin embargo, este autor clasificaba el alcoholismo según fuera provocado por las bebidas blancas o las fermentadas, siempre y cuando no fueran adulteradas, y señalaba que «el uso moderado de bebidas fermentadas como el vino y la cerveza en su estado de pureza no son nocivas al organismo». [330]

También se publicaban cartillas especiales para escolares, que solían incluir poemas o canciones a ser repetidos y memorizados, como la *Canción al agua,* que rezaba: «De todas las bebidas, el agua es la mejor».[331]

Las imágenes asociadas al consumo de vino plantean contraposiciones de tipo orden/desorden, normal/anormal, que incluyen prejuicios a lo que se aparta del orden o de lo normal, que alcanza a los cuerpos como espacios de control.

---

327 Agradezco a Ana María Rodríguez, en la corrección de esta tesis, el haberme aclarado que el título y la autoría del manual sobre cultura moral se atribuye solo a William Hactchins, autor estadounidense (su verdadero apellido era Hutchins y fue mal transcrito en las ediciones sucesivas del manual), pero una parte del texto le corresponde a J. Mestre, al que con seguridad pertenecen las apreciaciones sobre las organizaciones uruguayas de lucha contra el alcoholismo, difícilmente atribuibles al autor estadounidense. El título del manual es *Cultura Moral y Código Moral para la Niñez,* la primera parte es de responsabilidad de Mestre y el «Código Moral para la Niñez», de autoría del estadounidense, reconocido por dicha obra.

328 Hactchins, W. y Mestre, J. (s. f.). *Cultura, Moral y Código Moral para la Niñez*, Papelería Comini, p. 190.
Agradezco a Ana María Rodríguez, en la corrección de esta tesis, aclarar que el título y la autoría del manual sobre «Cultura Moral» se atribuye solo a William Hactchins, autor estadounidense [su verdadero apellido era Hutchins y fue mal transcrito en las ediciones sucesivas del manual], pero una parte del texto le corresponde a J. Mestre, al que seguramente pertenecen las apreciaciones sobre las organizaciones uruguayas de lucha contra el alcoholismo, difícilmente atribuibles al autor estadounidense. El título del manual es: *Cultura Moral y Código Moral para la Niñez*; siendo la primera parte de responsabilidad de Mestre y el Código Moral para la Niñez de autoría del autor estadounidense, ampliamente reconocido por dicho Código.

329 Ibídem, p. 13.

330 Ibídem, p. 14.

331 *Canciones infantiles,* Liga Nacional contra el Alcoholismo, Montevideo, 1927.

Desde esta línea, la siguiente fotografía de escolares institucionalizados y en orden, plasmada en la página de la revista *El Lazo Blanco,* induce a pensar en una formación perfecta y ordenada, contraria a aquellas imágenes de quienes sufren los efectos adjudicados al consumo de alcohol, tan lejos del progreso y la modernidad buscada por los sectores hegemónicos.



El Lazo Blanco, 1917

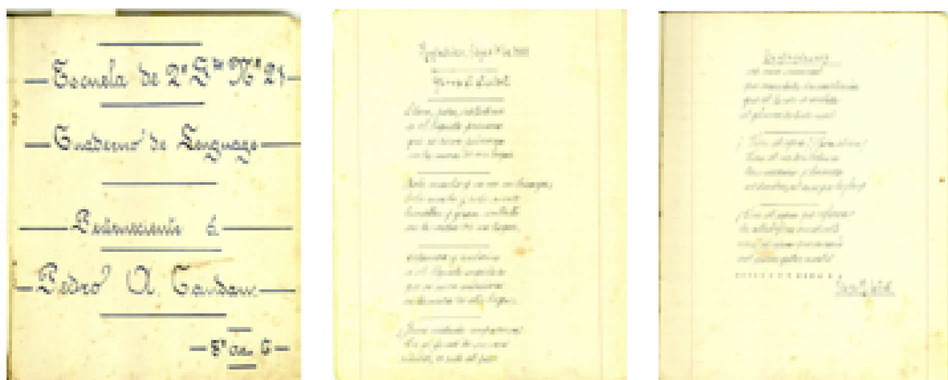
Los manuales contenían textos específicos para profundizar la campaña en los escolares, en los cuales el alcohol era visto como «un incendio, una enfermedad, cuya fiebre enfurece violentamente». Y culminaban con un mandato directo: «Niño joven u hombre que recibes este mensaje. No lo arrojes; guárdalo y en la santidad de tu hogar. Vuélvelo a leer meditando sobre las verdades que contiene».[332]

En la misma línea, Isabel G. V. de Rodríguez, quien además de haber sido integrante de las ligas era una activa escritora, se presentaba como maestra de Templanza, y realizó un programa de enseñanza antialcohólica para las escuelas, de forma de «contribuir a la gran obra educativa que realizan los nobles maestros de mi patria».[333] Se trataba de una guía para usar durante el año, con programas mensuales y actividades concretas, como la designación de miembros para hacer una Legión de Templanza que funcionara durante el año escolar, estos miembros deberían ser los de mayor prestigio entre sus compañeros, que «no beban bebidas alcohólicas […] y se les explica el objeto, combatir toda forma de vicio, del juego, del cigarro y especialmente el del alcoholismo».[334]

332 Abadie Soriano, R. (1922). *Manual de enseñanza antialcohólica.* Montevideo: G. V. Mariño Impresor, p. 207.

333 De Rodríguez, I. (1926). *Horas amenas.* Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo.

334 Ídem.



Cuadernos de Alberto Candeau, 5.º año escolar, Montevideo, 1921. Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (CIDDAE), Acervo Vivo. Donación de Ruben Yáñez

Los cuadernos escolares constituyen una fuente para relevar estas estrategias desde el puño y letra de los niños y niñas escolarizados. Cuando, a su vez, el documento en cuestión perteneció a una figura pública reconocida, tiene una connotación por demás curiosa y emotiva. En este sentido, el acervo documental del Teatro Solís contiene, junto a otros documentos de la Comedia Nacional, el cuaderno escolar de 5.º año de Alberto Candeau, actor, escritor y director teatral (1910-1990) de larga trayectoria como integrante de la Comedia Nacional. Su figura ha trascendido también como la voz de la proclama leída en el acto público del Obelisco a la salida de la Dictadura en 1983. El documento que adjuntamos da cuenta de la dimensión cotidiana de estos ejercicios escolares, la repetición, la caligrafía, la estrategia pedagógica perseguida en la inclusión de estos *habitus* en los escolares.

La matriz de la lucha contra el alcohol estaba sin duda en las mujeres, en cuanto madres, si pensamos en los lactantes como las primeras víctimas del consumo de sus progenitoras. Para De Salterain —y en referencia específica al alcoholismo crónico—,

> muchos niños de pecho son alcoholistas, bien entendido, naturalmente que no van a la taberna a comprar bebida, sino que su madre consciente o inconscientemente da, conjuntamente con su pecho, una dosis de alcohol, que, dadas las condiciones de edad y resistencia del niño, supone una verdadera exorbitancia… (Canzani, 1927: 10).

Este médico denuncia los malos hábitos, las prácticas que considera perniciosas enraizadas en la comunidad:

> Quisiera contarles a Uds. algo muy frecuente […] asistimos a un parto y la parturienta y toda la familia están un poco preocupadas por el estado de la enferma, pero pasan 24 horas, pasan 48, todo marcha bien, y entonces tenían que festejar el nacimiento del niño y ese día se toma una botella de oporto en

familia. Esa noche llora, durante toda ella, el chico. La madre le ha dado una gran cantidad de alcohol.[335]

El Instituto Crandon fue en su ocasión sede de conferencias sobre alcoholismo. De raíz metodista, este instituto tenía también en la familia el eje de su prédica, por tanto, cualquier hecho que la perjudicaba sería considerado un atentado. Una de estas conferencias fue dada por Etchepare, quien confió a la audiencia su expectativa y visión del rol de la mujer en la batalla antialcohólica, por cierto subsidiaria totalmente al discurso científico del médico:

> El concurso de la mujer uruguaya, en este momento, es inestimable no solo por su oportunidad, sino también porque asegura un triunfo. Si el médico ha sido llamado el sacerdote del porvenir, la mujer ha sido llamada la sacerdotisa del hogar, y no seré ciertamente el último en ponderar las excelencias de su alianza, que representa nada menos que la unión de la ciencia y el corazón.[336]

Requirieron una atención especial los discursos para aquellas personas que manipulaban los alimentos originarios pautando los sabores primordiales y conformando el gusto: las mujeres. Para ellas también se impartieron lecciones pedagógicas, porque el consumo social de alcohol podía surgir con una inocencia aparente, «amenización de menús con vinos múltiples» o con una de esas «funestas» costumbres que empezaban obsequiando a las visitas «con alguna copa de licor […] [o con los] “llamados aperitivos”», que alcanzaban para disparar el origen del alcoholismo, incluso del femenino.[337]

335 Canzani, A. (1927). *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani en el Club Juventud contra el Alcoholismo.* Montevideo: Talleres Gráficos Lacaño, p. 11.

336 Etchepare, 1913, o. cit., p. 271.

337 Etchepare, 1915, o. cit., pp. 5-10.



El Lazo Blanco, marzo de 1917

Lo que se difundió como *Conferencia radiotelefónica* fue resultado de una alianza estratégica entre la militancia y la nueva tecnología: la radio. Así se divulgó el discurso de Canzani, dirigido en especial a la juventud y centrado el tema en definiciones más bien técnicas, reconociendo que

> entendemos por alcoholismo el estado patológico que resulta del abuso de las bebidas espirituosas. El alcoholismo es un fenómeno patológico complejo y no tenemos medidas matemáticas para indicar dónde es lícito el uso y dónde comienza el abuso a que hacemos referencia en la definición dada anteriormente. […] yo diré que problemas de esta naturaleza son frecuentes en medicina y no tenemos un patrón exacto ni un sistema métrico, ni reglas matemáticas que dar e indicar a nuestros enfermos… [338]

338 Canzani, A. (1927). *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani en el Club Juventud contra el Alcoholismo.* Montevideo: Talleres Gráficos Lacaño, p. 4.

Es que los hábitos de los jóvenes en cuanto al uso del tiempo libre y su vinculación con el alcohol fueron temas corrientes de las campañas antialcohólicas, pero, a su vez, aparecen en varias crónicas que relataban la vida en el Bajo montevideano.

La estrategia antialcohólica buscó refugio en la familia; la calidez del hogar debía transformarse en el resguardo privado, difusor de comportamientos productivos, desde donde había que erradicar el «vicio». La familia como base social y el hogar como lugar físico fueron el centro de preocupación higienista. En su interior, la reunión de todos los integrantes era imaginada en torno a una mesa, donde se degustaban los alimentos y donde, específicamente, se construían los hábitos y costumbres de los comensales, de ahí la importancia manifiesta de medicalizar el arte culinario. La prensa y la educación funcionaron como mecanismos idóneos para enseñar una higiene alimenticia racional, en especial en las clases populares (Barrán, 1995: 53).

Definir los problemas públicos es ver cómo se piensa una sociedad en un momento dado, según los temas que le preocupan y los caminos de resolución que plantean. Este capítulo —largo por cierto— buscó echar luz sobre el proceso que permitió la asociación entre el alcohol y el alcoholismo como problema público.

Capítulo 7
A modo de conclusiones

> Tanto ayer como hoy, el vino existe dentro de una cultura. Nunca el vino es solo el producto de la fermentación de un jugo de uva. Cada civilización le confiere unos usos, lo asocia a unas representaciones y lo carga de significaciones. Por estas razones, podemos escribir, para prolongar una fórmula famosa de Claude Lévi-Strauss, que el vino es una «bebida pensada» dentro de cada sociedad.
>
> Duhart, 2007

Trazar el itinerario del desarrollo del consumo de vinos implicó estudiar las variables de lo saludable y la cultura (puesto que esta moldea las preferencias y construye identidades) sobre determinadas bases materiales. Esta perspectiva permitió observar lo complejo y ambiguo de un tema depositario de valores históricamente construidos, que tiene implicancias hasta el presente.

El desarrollo de la industria vitivinícola fue posible por el impulso de los empresarios viñateros y bodegueros, las condiciones de paz relativa, los capitales invertidos, la promoción de los productos, la receptividad del mercado interno pese a su estrechez y la presencia de una inmigración que tenía incorporado el consumo del vino a su dieta alimentaria. Y se logró a pesar de las prédicas de las ligas de templanza. La ambivalencia entre la promoción o la denostación de su consumo nos muestra perspectivas de clase que complejizan discursos no lineales.

En esta tesis buscamos, por un lado, poner en escena los comportamientos que los sectores hegemónicos quisieron imponer como socialmente esperables y los mecanismos de control que se fueron implementando; y, por otro, exhumar las prácticas cotidianas relacionadas con el consumo de vinos en un contexto de modernización e higienismo creciente que, paradójicamente, convivió con hombres y mujeres cuyos *habitus* incluyeron la ingesta y producción de esta bebida.

La vida cotidiana de hombres y mujeres incluía la ingesta de alcoholes y, específicamente, de vinos en sus casas o en espacios de relacionamiento social. Aunque la cultura hegemónica demonizaba el uso de alcoholes —incluso, para algunos médicos, quien tomaba una sola copa era considerado alcohólico—, algunas prácticas parecieron contradecirla. Un repositorio interesante para la investigación ha sido el culinario, en el que las recetas afrancesadas —fundamentalmente las de salsas— requerían como ingrediente muchas veces vinos u otros alcoholes. El espacio doméstico constituyó un lugar de cierta libertad y creatividad cotidianas, donde el orden fue burlado. Con los reparos ya señalados, los recetarios muestran maneras de confeccionar platos y salsas con distintos vinos, que se plasmaron en libros que circulaban en las familias de las clases altas. Pero la relación con la ingesta no fue igual en todos los sectores sociales.

El higienismo permeó también, por diferentes motivos y caminos, en los sectores populares, entroncándose así la moral burguesa con el discurso regenerador decimonónico. Nos resultan por demás interesantes las reflexiones sobre el consumo de alcohol de miembros del movimiento obrero organizado, anarquistas y socialistas. Estos visualizaron alienación y explotación en lugar de percibir en el consumo de vinos una práctica cultural propia de las tabernas y fondas como espacios de sociabilidad, que permitían a los sectores populares resistir la dominación y exteriorizar una sensibilidad distanciada de los valores hegemónicos. De alguna forma, la prédica de las dirigencias obreras fue funcional a la patronal, obsesionada por frenar el ausentismo laboral fundamentalmente de los días lunes, consecuencia de la entonces avanzada legislación social que promovió un día de descanso semanal (que, a pesar de las connotaciones religiosas para el batllismo, fue el domingo).

No habría que olvidar que el lugar de expendio más importante de las bebidas era la taberna, lugar que también fue objeto de críticas por parte de los médicos, legisladores y sindicalistas, ya fuera por sus características de «sucio», «mal oliente» o «promiscuo», como por ser un espacio natural para la socialización «peligrosa», el «despilfarro» de dineros o la «alienación» que aleja al obrero de la lucha de clases. Un cierto menosprecio por esos espacios excluyó la posibilidad de reparar en la oportunidad que brindaban para el relacionamiento intergeneracional y cotidiano, como espacios también de circulación de ideas, producción de sentidos y formas de vida. Se subestimó la creación de valores culturales no hegemónicos (no productivos) alrededor de un vaso de vino. No se visualizó en esas prácticas las «maneras de hacer» —al decir de Chartier— que constituían las microrresistencias a los dispositivos de sujeción de comportamientos, los escamoteos al proyecto hegemónico. Moral, medicina y doctrinas socialistas se confunden.

Merecen un destaque las ambigüedades observadas en el sector hegemónico. Si bien a este se lo consideraba culturalmente afrancesado, en su seno comenzó a haber valoraciones positivas hacia la industria nacional. Ese grupo vinculado con dicha actividad impulsó el desarrollo de la vitivinicultura como industria asociada al progreso, como una nueva «mina»; no obstante, siguió privilegiando el consumo de vinos finos importados, los franceses por excelencia. Es decir que desde esta perspectiva, no coinciden el comportamiento de consumo afrancesado de la clase y las pautas que buscaban implantar los productores vitivinícolas.

En este sentido, el análisis de la publicidad, las imágenes y los discursos constituye un indicador para explicar, de alguna manera, el tipo de productos demandados y la variedad de la oferta.

Por aquello de que «el vino se traga despacio», una estrategia que se implementó entonces fue la instauración de un discurso —por demás hedonista— sobre la degustación. Tanto el discurso como la práctica respectiva tuvieron un desarrollo paralelo a los discursos antialcoholistas.

Mientras se buscó imponer la degustación como signo de distinción en las clases hegemónicas, como un valor agregado en el vínculo social, el consumo excesivo de alcohol se instaló como tema de políticas públicas de control social, como asunto de Estado. La idea del gusto fue progresivamente proyectada como derecho de absoluta libertad de elección, desconociendo las implicancias sociales del consumo por las cuales la ingesta de alimentos y bebidas constituye una *ceremonia social* de afirmación de dignidad ética y refinamiento estético (Bourdieu, 1998: 195), en un mundo que, a la larga, fue conformándose en estas esferas como *gourmet*. Estas claves de degustación, junto con la preocupación por la mejora de la calidad de los caldos, las ferias y los premios acuñados desde el Novecientos, han contribuido al posicionamiento de la industria nacional.

En el campo de lo sanitario, el *disciplinamiento* en el uso de alcoholes ha desestimado el saber médico popular. Calientes o como tónicos reparadores, los vinos usados en las recetas caseras sirvieron para atender diversas enfermedades, en un territorio con escaso saneamiento, sin que se compartieran los miedos de los galenos en su empleo. Por otra parte, vemos que aún en nuestros días la medicina permanece ambigua y no puede caracterizar epistemológicamente el vino como una medicina o como un alimento saludable, más allá de reconocer ciertos beneficios cardiovasculares y antioxidantes. De todas formas, desde el punto de vista estrictamente médico, los contemporáneos recomiendan hoy la «mesura», en una actitud más prudente que la radical antialcohólica del Novecientos.

En cuanto al lugar del alcohólico, el borracho que *no molesta*, el delirante concebido como *loco lindo* pasa a constituirse en un enfermo alcohólico que debe ser controlado —o aislado, según el caso—. La delimitación del campo de investigación significa asumir una manera de mirar el objeto de estudio, un marco cultural que posibilita desde dónde hacerlo, aunque este se trate aparentemente del mismo problema. En este caso, supone la formulación explícita de una pregunta inevitable: ¿es el alcoholismo un vicio o una enfermedad? *Vicio* y *enfermedad* pueden compartir un mismo campo discursivo, pero, en la práctica, se produjo un tránsito con consecuencias para el enfermo y la sociedad, que legitimó la participación creciente del médico y del legislador y, más aún, la penalización del alcoholismo.

El concepto de salud para el médico del Novecientos estaba unido a la conservación de una vida más larga basada en el control de los apetitos (alimentación y sexo), mientras que para el saber popular «la salud equivalía al estado de satisfacción del cuerpo desde el doble punto de vista del bienestar físico y la sensación de sentirse colmado. La salud no era el control del deseo, sino su liberación» (Barrán, 1992: 186). Quien sucumbía ante el vicio del alcohol fue estigmatizado; se justificó el despliegue de medidas moralizadoras y ejemplarizantes para su control. En 1935 Alcohólicos Anónimos definió como alcohólico a «toda

persona vencida por el alcohol y cuya vida comienza a ser inmanejable».[339] En el Congreso Internacional Contra el Alcoholismo, en 1948, aún quedaban registros sobre las dificultades que presentaba este concepto, tanto en los discursos médicos como en los de otros participantes no médicos.[340] De ahí que, al final de su exposición en dicho congreso, el doctor Chans Caviglia puso este tema sobre la mesa por primera vez: el alcoholismo debía reconocerse como un problema «médico, moral y social, solicitándose de todos los países que se le considere como una enfermedad» (1952: 166).

Sin embargo, hay reflexiones que ponen en duda esta aseveración. *Vicio* es entendido por la Real Academia Española (1914: 1044; 1992: 1480) como «falta de rectitud o defecto moral en las acciones. Hábito de obrar mal. Gusto especial o demasiado apetito por una cosa que incita a usarla frecuentemente y con exceso».[341]

Con respecto a qué se considera *enfermedad*, tanto en el Novecientos como actualmente estamos hablando de una «alteración más o menos grave de la salud del cuerpo […]. Pasión o alteración en lo moral o espiritual» (Real Academia Española, 1914; 1992).

Entonces, si *demasiado apetito* por algo provoca su uso excesivo, estamos seguramente frente a un vicio o defecto moral; pero, si consideramos que también una enfermedad puede ser una alteración en lo moral, entonces no constituye una ruptura la delimitación de *vicio* o *enfermedad* para el caso del alcoholismo. No provoca cambios concebirlo como una u otra cosa; de las dos formas, moral y salud tiñen los abordajes.[342]

Si «el hombre alienado es reconocido como incapaz y como loco» (Foucault, 1986b: 206), el alcohólico era considerado una clase de alienado al que se debían imponer dispositivos de control. Este pensamiento fue reforzado por la información surgida con las primeras estadísticas, los primeros congresos médicos y las primeras legiones de templanza.

---

339 Comunidad APS. Disponible en <http://www.foroaps.org/pregrado/alcoholismo.pdf> [Consultado en 2009].

340 Según la señora Martina Darío de Propato, «el alcoholismo, toxicomanía esencialmente colectiva, es un vicio a la vez antibiológico, antisocial y antieconómico» (Liga Nacional contra el Alcoholismo, 1952. «Medios de propaganda contra el alcoholismo», en *Congreso Internacional contra el Alcoholismo: octubre de 1948*, Montevideo: Impresora Uruguay, p. 102).

341 Esta definición corresponde al diccionario de la Real Academia Española. Hemos revisado, para este y los siguientes casos, las ediciones de 1914 (vigente en nuestro Novecientos) y la de 1992: v*icio* no ha tenido variantes.

342 Por lo tanto, las variables a tener en cuenta son las modalidades del consumo, el estudio de la cantidad de alcoholes consumidos por habitante, el sistema de producción y distribución de bebidas alcohólicas, los métodos sanitarios de tratamiento de los enfermos y el impacto de esta enfermedad en la sociedad. En cuanto a las motivaciones que puede tener un individuo para iniciarse en el alcoholismo, los estudios contemporáneos marcan, entre las más importantes, la autogratificación (el placer de la bebida), la reducción de la inhibición y la presión social de las costumbres de festejar con alcohol.

Para la mayoría de los médicos del Novecientos, el vino era una bebida alcohólica «peligrosa». Si bien esa peligrosidad variaba según cada médico, la gran mayoría de ellos coincidió en que su ingesta provocaba la «degeneración de la raza». Los discursos médicos estaban cargados de juicios morales y tenían estrecha relación con el grado de desarrollo de la ciencia. Al respecto, contemporáneamente, Fernando Mañé Garzón (2006. comunicación personal) sostiene:

> El concepto [de] degeneración es uno de los factores que tiene más importancia en el tratamiento del alcoholismo. La etiología no estaba desarrollada, por lo que cualquier malformación o retardo mental se le atribuía al alcoholismo o [a] la sífilis como causa de la degeneración de la raza, al menos hasta que se desarrolló la etiología a fines de los treinta.[343]

Nuestra investigación da cuenta de que en los tres escenarios analizados —recintos de salud mental (manicomios), de salud física (hospitales) y de reclusión (penitenciarías)— la visión del «alienado alcohólico» impactó fuertemente en el imaginario social, tanto más que las cifras estadísticas. Las representaciones sobre el peligro del alcohólico fueron más contundentes que la realidad. En este sentido, pueden leerse las notas dirigidas al cuerpo legislativo por Francisco García y Santos (1899: 7). Este diputado[344] buscó detener lo que consideró una «ola de alcoholismo, que avanza de una manera alarmante entre nosotros, pues del 20 al 25 por ciento de las entradas que apuntan los libros de esa casa de caridad se deben al alcohol, habiendo llegado la cifra aterradora al 31 en ciertas épocas».[345]

Las mujeres fueron también centro del discurso tanto a favor como en contra del consumo de alcohol. Algunos de esos discursos se plasmaron en publicaciones y publicidades en auge, revistas específicamente dirigidas a *ellas*. El rol de la mujer madre-esposa se debatió entre los modelos de ángel o demonio. Nuevas manifestaciones de ejercicio creciente de poder exhiben entonces los cambios del modelo tradicional: liberación del corsé en con relación al vestuario, movimientos feministas, participación en el movimiento sindical, ingreso a la Universidad para mujeres, gestos desafiantes como modelos de nuevos comportamientos (la publicidad registra, cada vez más, mujeres fumando, vistiendo pantalones, en cafeterías o conduciendo autos), al tiempo que otras seguían moldeando los comportamientos más tradicionales. Pero quienes renegaban de su rol *natural* de buena madre y esposa y *caían* en el vicio del alcohol fueron también doblemente condenadas por alcohólicas y por su género.

---

343 Las investigaciones de la rama de la medicina preventiva contemporánea concluyen —en una línea de larga duración— que existe un vínculo entre alcoholismo y criminalidad; la diferencia radica en la necesidad presente de colocar el problema de la dependencia del alcohol junto a otras adicciones: «La relación entre el alcoholismo y la criminalidad es evidente. El sujeto alcoholizado sin capacidad de juicio y autocrítica se transforma en un sujeto peligroso» (Arce, 1983: 503).

344 Diputado por el departamento de Treinta y Tres.

345 Se refiere a las estadísticas del Manicomio Nacional.

El alcoholismo fue una variable que agudizó algunas paranoias y potenció enfermedades nerviosas, pero la muerte a consecuencia del alcoholismo fue más frecuente por cirrosis y alcoholismo agudo que por locura, e incluso estas causas de muerte conformaron un índice comparativamente bajo con respecto a otras.

Por último, los detenidos por alcoholismo constituyeron indudablemente un número importante de hombres y mujeres, que debieron haber protagonizado variados disturbios que ameritaron el comentario de los vecinos y de la prensa; sin embargo, la gran mayoría fueron liberados, tal como muestran los registros de procesados por alcoholismo. Quienes cometieron delitos en el período investigado no estaban, en su gran mayoría, bajo los efectos del alcohol. La embriaguez no condujo necesariamente a la agresión, aunque sí a la transgresión, hecho que fue crecientemente penalizado. Las condiciones de vida, y no el alcohol en sí mismo, serían el escenario para investigar sin los prejuicios que acompañan al consumidor de bebidas alcohólicas. El alcoholismo como enfermedad social justificó los discursos y medidas moralizantes dirigidos fundamentalmente hacia la clase obrera y sus condiciones de vida, que fueron señaladas por el discurso hegemónico como consecuencias de *su* irresponsabilidad y de comportamientos viciosos.

Los médicos ejercieron un importante poder. Influyeron en el sistema legislativo proponiendo directamente proyectos de ley; en los sistemas de reclusión, proporcionando estadísticas y sugiriendo mecanismos de control al «problema del alcoholismo»; y en el cuerpo social, vinculando la inclinación del individuo alcohólico con el crimen contra la propiedad privada, pública o contra el individuo.

El hecho es que el manicomio, el hospital y la cárcel albergaban en su mayoría población correspondiente a los sectores populares, cuyo *vicio* (léase «formas de relacionamiento») giraba precisamente en torno al alcohol. Alcoholismo y criminalidad fueron tratados como cuestión individual con repercusiones sociales, pero no fueron en sí cuestionados por el sistema. Los discursos restrictivos del consumo estaban orientados a alejar a los trabajadores y padres de familia de los cafés y bares como lugares de perdición en general y de consumo de alcohol en particular.

Sin embargo, en esta atmósfera la industria vitivinícola uruguaya logró crecer, desarrollarse, sustituir las importaciones, ocupar un número creciente de mano de obra y desarrollar industrias anexas.

La vitivinicultura fue adaptándose a las nuevas pautas culturales que el saber médico y el gusto de los consumidores fueron delineando; se fue imponiendo una tendencia hacia los vinos naturales y con más baja graduación, junto con nuevas maneras de comunicar el producto a los consumidores (publicidad, embotellados, etiquetas, indicaciones de degustación, vinculación con las artes, etcétera).

Esto da cuenta de la acertada estrategia empresarial al menos en dos niveles. Por un lado, resultó exitosa la prédica de separar, discursivamente, el consumo de vinos del consumo de alcoholes en general. En segundo lugar, a lo largo del

siglo xx, se advierte la destreza para lograr una penetración mayor del producto mediante la difusión de la cultura del vino (degustación, historia, tradición familiar, rol de la inmigración, conocimiento del mundo del vino, etc.) en los sectores medios y altos de la sociedad, junto con los procesos de mejora de la calidad de los vinos (premiaciones en exposiciones nacionales y regionales, así como en las exposiciones universales europeas y norteamericanas, publicidad, estrategias de precios). Alrededor de 1916, los empresarios acrecentaron su presencia en el mercado, logrando desplazar la importación de vinos extranjeros por el consumo de vinos comunes nacionales.

El acierto de los empresarios fue encontrar un espacio propio, a través de la diferenciación del consumidor de vino con respecto al consumidor de otras bebidas alcohólicas, y, fundamentalmente, fue exitosa la estrategia de denuncia de vinos fraudulentos. Se buscó distinguir los diferentes hábitos de consumo de unos y otros bebedores, incidiendo así en la formación del gusto y dignificando, a su vez, la industria nacional.

El desarrollo de la promoción de las claves de distinción que pautan la degustación en algunos sectores de la población y la publicidad cada vez más segmentada de los distintos atributos de los vinos para diversos públicos marcan la evolución del producto asociada a distintas promesas que hacen al imaginario de cada consumidor. Moral, salud y distinción continúan entrelazadas en un ámbito elitista.

Bibliografía

Acevedo, E. (1934). *Anales históricos del Uruguay*, vol. V. Montevideo: Barreiro y Ramos.

Achilli, E. (1990). «La cotidianeidad. Una perspectiva antropológica». *Relaciones*, vol. 37, junio, p. 13.

Achugar, H. (1992). *La balsa de la Medusa. Ensayos sobre identidad, cultura y fin de siglo en Uruguay*. Montevideo: Ediciones Trilce.

Alfaro, M. y otros (2006). «Prólogo. Vida cotidiana e historia cultural: un territorio y una mirada», en Rodríguez Villamil, S. *Escenas de la vida cotidiana*, vol. I: La antesala del siglo XX (1890-1910). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Altamirano, C. (dir.) (2002). *Términos críticos de sociología de la cultura*. Buenos Aires: Paidós.

Álvarez Ferretjans, D. (2008). *Desde la* Estrella del Sur *a internet. Historia de la prensa en el Uruguay*. Montevideo: Fin de Siglo.

Álvarez, R.; Arana, M. y Bocchiardo, L. (1986). *El Montevideo de la expansión (1868-1915)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Appadurai, A. (1990). *La modernidad desbordada. Dimensiones culturales de la globalización*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.

Arce, I. (1983). «Alcoholismo. Epidemiología y profilaxis», en Mariño, R. y otros *Medicina Preventiva y Social*, vol. II. Montevideo: Cátedra y Departamento de Medicina Preventiva y Social, Facultad de Medicina, Universidad de la República-Librería Médica Editorial.

Ayestarán, L. (1956). *El centenario del Teatro Solís. 1856-25 de agosto-1956*. Montevideo: Comisión de Teatros Municipales.

Balán, J. (1978). «Una cuestión regional en la Argentina: burguesías provinciales y el mercado nacional en el desarrollo agroexportador». *Desarrollo Económico*, vol. 18, n.º 69, pp. 49-87. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/3466376> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

——————— y López, N. (1977). «Burguesías y gobiernos provinciales en la Argentina: la política impositiva de Tucumán y Mendoza entre 1873 y 1914». *Desarrollo Económico*, vol. 17, n.º 67, pp. 391-435. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/3466640> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Balart, D. (2010). «Hópera con hache. El alcohol en la ópera». *Revista Sinfónica,* s/n.

Balbis, J. y otros (1985). *El primer batllismo. Cinco enfoques polémicos*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Baptista, M. B. (2001). «La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1875-1930): algunos indicadores de su desarrollo», conferencia dictada durante el *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya en el Contexto Regional (1870-1930),* Montevideo, 6 y 7 de setiembre.

——————— (2005). *La temprana vitivinicultura en el Uruguay (1874-1930). ¿Tradición o innovación?* Tesis de maestría. Montevideo: FCS, Universidad de la República [inédito]. Disponible en: <https://www.colibri.udelar.edu.uy/jspui/bitstream/123456789/7712/1/TMHE_BaptistaMariaBelen.pdf> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Barbosa Cruz, M. (2004). «Controlar y resistir: consumo de pulque en la Ciudad de México, 1900-1920», conferencia dictada durante el *II Congreso Nacional de Historia Económica, simposio Las bebidas alcohólicas, siglo XVIII-XX: producción, consumo y fiscalidad*. Disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Mario%20BARBOSA%20CRUZ.pdf> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Barrán, J. P. (1989). *Historia de la sensibilidad en el Uruguay,* vol. I: La cultura bárbara (1800-1860). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Barrán, J. P. (1990). *Historia de la sensibilidad en el Uruguay*, vol. II: El disciplinamiento (1860-1920). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1992). *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos,* vol. I: El poder de curar. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1993). *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos,* vol. II: La ortopedia de los pobres. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
——————(1995). *Medicina y sociedad en el Uruguay del Novecientos,* tomo III: La invención del cuerpo. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (2008). *Intimidad, divorcio y nueva moral en el Uruguay del Novecientos*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1995). «Epílogos y legados: escritos inéditos, testimonios». Entrevistado por Gerardo Caetano [semanario], *Brecha*, 30 de junio.
——————y Nahum, B. (1971). *Historia rural del Uruguay moderno,* vol. II: La crisis económica (1886-1895). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1973a). *Historia rural del Uruguay moderno,* vol. III: Recuperación y dependencia (1895-1904). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1973b). *Historia rural del Uruguay moderno*, vol. IV: Historia social de las revoluciones de 1897 y 1904. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1978). *Historia rural del Uruguay moderno,* vol. VII: Agricultura, crédito y transporte bajo Batlle 1905-1914. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— (1979-1985). *Batlle, los estancieros y el Imperio Británico*, 7 vols. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
—————— y otros (1996). *Historias de la vida privada en el Uruguay*, vol. II: El nacimiento de la intimidad (1870-1920). Montevideo: Taurus.
Barrán, J. P.; Caetano, G. y Porzecanski, T. (1996). *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, vol. II. Montevideo: Taurus.
Barrio de Villanueva, P. (2010). *Hacer vino. Empresarios vitivinícolas y Estado en Mendoza (1900-1912)*. Rosario: Prohistoria.
Barrios Pintos, A. (1973). *Pulperías y cafés.* Montevideo: Acción.
Barrios, G. (1998). «La aculturación socio-lingüística de los inmigrantes italianos en el Uruguay», en Barrios, G.; Beretta Curi, A. y Dotta, M. (comps.) *Estudios humanísticos en memoria a Guido Zannier*. Montevideo: FHCE, Universidad de la República.
Barthes, R. (2009a). *Mitologías*. Ciudad de México: Siglo Veintiuno editores.
—————— (2009b). *La cámara lúcida: nota sobre la fotografía*. Buenos Aires: Paidós.
Beretta Curi, A. (1993). *Pablo Varzi: un temprano espíritu de empresa*. Montevideo: Fin de Siglo.
—————— (1996). *El imperio de la voluntad. Una aproximación al rol de la inmigración europea y al espíritu de empresa en el Uruguay de la temprana industrialización (1875-1930)*. Montevideo: Fin de Siglo.
—————— (1998). *Los hijos de Hefestos. El concurso de la inmigración italiana en la formación del empresariado uruguayo (1875-1930)*. Montevideo: Universidad de la República.
—————— (2000). «El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875/1930)», conferencia dictada durante el *Simposio Procesos de conformación, consolidación y crisis de las economías vitivinícolas (siglos XVIII-XX), XVII Jornadas de Historia Económica*, Argentina, Tucumán,.
—————— (2002). «El desarrollo de la temprana vitivinicultura en el Uruguay: un singular camino empresarial (1875-1930)». *Encuentros*, n.º 8, abril, pp. 107-127.
—————— (2004). *Los italianos en la formación del empresariado urbano uruguayo. La Camera di Commercio Italiana di Montevideo (1883-1933)*. Montevideo: Universidad de la República.
—————— (2009). «Inmigración, vitivinicultura e innovación: el emprendimiento de Buonaventura Caviglia en la localidad de Mercedes (1870-1916)». *Mundo Agrario,* 9, n.º 18.

Disponible en: <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/v09n18a10/0> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Beretta Curi, A. (2010). «Inmigración europea, elites y redes: la localidad vitivinícola de Mercedes (1870-1916)» en Beretta Curi, A. (ed.) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas.* Montevideo: fhce.

——— (2015). «La acción de una elite empresarial desde la Asociación Rural del Uruguay: el caso de la vitivinicultura (1871-1900)» en Beretta Curi, A. (dir.) *Historia de la viña y el vino de Uruguay (1870-1930)*, vol. I: El viñedo y su gente. Montevideo: Universidad de la República.

——— (s/f). *La inmigración europea en la construcción del viñedo uruguayo* [en prensa].

——— y Beyhaut, E. (2001). «Pioneros, conocimientos y experiencias en los inicios del sector vitivinícola uruguayo (1870-1890): un abordaje multidisciplinario a propósito de la biblioteca de Francisco Vidiella», conferencia dictada durante el *I Congreso de Historia Vitivinícola Uruguaya*. Montevideo, 6 y 7 de setiembre.

Beretta Curi, A. y Bouret, D. (2004). «Elites empresariales, desarrollo vitivinícola y modernización: la Asociación Rural del Uruguay (1870-1914)». *E.I.A.L. Estudios Interdisciplinarios de América Latina y el Caribe*, vol. 15 (2), julio-diciembre. Disponible en: <http://eial.tau.ac.il/index.php/eial/article/view/895> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Bértola, L. (2000). *Ensayos de historia económica. Uruguay y la región en la economía mundial (1870-1990).* Montevideo: Ediciones Trilce.

Boglione, R. (2010). «Poesía visual uruguaya: todavía addenda». *Revista La Pupila,* año ii, n.º 12.

Bonfanti, D. (2001). «Los políticos productores», conferencia dictada durante el *I Congreso de Historia de la Vitivinicultura Uruguaya*. Montevideo, 6 y 7 de setiembre.

——— (2006). «¿El viñedo uruguayo fue el cultivo de los pobres?». *Boletín de Historia Económica,* año iv, 5.

——— (2007). «La crisis de 1925. Algunas hipótesis sobre la estructura productiva, las formas de agremiación y la naturaleza de los conflictos sociales en la temprana vitivinicultura uruguaya». *Territorios del Vino*, vol. 1, pp. 60-95.

——— (2010). «(Des) Estructurando las regiones vitivinícolas. Un examen comparativo del proceso de formación de las áreas vitivinícolas en la región austral (1870-1930)», en Beretta Curi, A. (ed.) *La vitivinicultura uruguaya en la región (1870-2000). Una introducción a estudios y problemas*. Montevideo: fhce, Universidad de la República.

Borruel Llovera, A. (2002). «Un dictamen de la Real Academia de Medicina de Barcelona a principios del siglo xx referente al consumo de vino», en Maldonado Rosso, J. (ed.) *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la Vid y el Vino,* vol. ii. Puerto de Santa María: Ayuntamiento de El Puerto de Santa María.

Bosque, J. (s/f). *Guía de cocina y repostería a la francesa-italiana-española y criolla*. Montevideo: s/e.

Bourdieu, P. (1998). *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus.

Bouret, D. y Remedi, G. (2009). *Escenas de la vida cotidiana*, vol. ii: El nacimiento de la sociedad de masas *(1910-1930)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Bouret, D.; Martínez, Á. y Telias, D. (1997). *Entre la matzá y el mate. La inmigración judía al Uruguay. Una historia en construcción*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Bouret, D.; Miranda, F. y Vicci, G. (2008). «La seducción de las imágenes. Elementos para un estudio del uso de las imágenes en la promoción/desaliento del consumo de vinos», conferencia dictada durante el *IV Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, Universidad de la República-Museo de Historia del Arte, 6 y 7 de noviembre.

Braudel, F. (1970). «La larga duración» en *La historia y las ciencias sociales*. Madrid: Alianza.

——— (1984). *Civilización material, economía y capitalismo, siglos xv-xviii*, vol. i: Las estructuras de lo cotidiano: lo posible y lo imposible. Madrid: Alianza.

——— (1994). *Bebidas y excitantes.* Madrid: Alianza.

Brazeiro Diez, H. (1990). «El doctor Mateo Legnani: modelo de médico rural, higienista y político», en Gil, J. y otros (eds.) en *Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina,* vol. xii: Montevideo: Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina.
Brillat-Savarin, J. A. (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Óptima.
Bruera, M. (2005). *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura.* Buenos Aires: Paidós.
——— (2006). *La Argentina fermentada. Vino, alimentación y cultura*. Buenos Aires: Paidós.
Bucheli, G. (2000). «El papel del Estado en la industria temprana uruguaya», conferencia dictada durante el *VIII Simposio «El desarrollo industrial comparado». Primeiras Jornadas de Historia Regional Comparada.* Porto Alegre, 23, 24 y 25 de agosto.
Bucheli, M. (1984). *Contribución a la historia económica del Uruguay.* Montevideo: Academia Nacional de Economía.
Bury, J. (1971). *La idea del progreso*. Madrid: Alianza.
Cáceres Nevot, J. (2011). «Una perspectiva del aprendizaje alimentario en la vida adulta: el consumidor ante las nuevas tecnologías alimentarias», en Cáceres Nevot, J. y Espeitx Bertnat, E. (coords.). *Sabores culturales. Ensayos sobre alimentación y cultura.* Madrid: Montesinos.
——— y Espeitx Bertnat, E. (2009). *Comensales, consumidores y ciudadanos: una perspectiva sobre los múltiples significados de la alimentación en el siglo xxi*. Madrid: Montesinos.
Caetano, G. y Rilla, J. (1994). *Historia contemporánea del Uruguay. De la colonia al Mercosur*. Montevideo: Fin de Siglo.
Calicchio, L. (1996). *Salario y costo de vida en el Río de la Plata (1907-1930)*. Documento de trabajo n.º 33. Montevideo: fcs, Universidad de la República.
Callejo, J. (1995). «Elementos para una teoría sociológica del consumo». *Papers*, vol. 47, pp. 75-96. Disponible en: http://www.raco.cat/index.php/papers/article/viewFile/25346/60569&a=bi&pagenumber=1&w=100 [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Camou, M. (1995). *Salario y costo de vida en el Río de la Plata (1880-1907*). Montevideo: fcs, Universidad de la República [mimeo].
Campiglia, N. (1969). *Los grupos de presión y el proceso político. La experiencia uruguaya*. Montevideo: Arca.
Campos Marín, R. (1993). «Alcoholismo y reformismo social en la España de la Restauración», en González de Pablo, Á. (coord.) *Enfermedad, clínica y patología. Estudios sobre el origen y desarrollo de la medicina contemporánea*. Madrid: Editorial Complutense.
Campos Marín, R. (1997). *Alcoholismo, medicina y sociedad en España (1876-1923)*. Madrid: csic.
——— (1998). «El obrero abstemio: salud, moral y política en el discurso antialcohólico del socialismo español a principios de siglo». *Historia Social,* n.º 31, pp. 27-43. Disponible en: <http://www.jstor.org/stable/40340674> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
——— (1999). «Entre el vicio y la enfermedad. La construcción medicosocial del alcoholismo como patología en España (siglos xix y xx)». *Trastornos Adictivos*, 1 (3), pp. 280-286. Disponible en: <http://www.elsevier.es/es-revista-trastornos-adictivos-182-articulo-entre-el-vicio-enfermedad-la-13010700> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
——— y Huertas, R. (1992). «Alcoholismo y degeneración en la medicina positivista española». *Revista de la Asociación Española de Neuropsiquiatría*, vol. xii, n.º 41, pp. 125-129. Disponible en: <http://documentacion.aen.es/pdf/revista-aen/1992/revista-41/05-alcoholismo-y-degeneracion-en-la-medicina-positivista-espanola.pdf> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Capel Martínez, R. M. (1999). *Mujer y trabajo en el siglo xx*. Madrid: Arco Libros.
Carnero i Arbat, T. (1980). *Expansión vinícola y atraso agrario (1870-1900). La viticultura española durante la gran depresión (1870-1900)*. Madrid: Ministerio de Agricultura.
Castellanos, A. (1968). «Montevideo en el siglo xix». *Nuestra Tierra*, n.º 3.
Castillo Fuentes, M. A. y Leyva Piña, M. A. (2005). «Alcoholismo: del despojo de una herencia cultural a la caricatura del poder». *El Cotidiano*, vol. 20 (132), pp. 64-77. Disponible

en: <http://www.elcotidianoenlinea.com.mx/articulo.asp?id_articulo=2485> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Cavagnolli, A. (1989). *Os parceiros do vinho: a vitivinicultura em Caxias do Sul (1911-1936)*. Tesis de maestría. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. Disponible en: <http://acervodigital.ufpr.br/bitstream/handle/1884/27074/D%20-%20CAVAGNOLLI,%20ANELISE.pdf?sequence=1> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Cerdá, J. M. (2012). «Un acercamiento al mercado de trabajo y condiciones de vida en la vitivinicultura mendocina: una perspectiva de largo plazo», conferencia dictada durante el *Seminario interno,* ceil-fhce. Montevideo, Universidad de la República, 29-31 de octubre y 1.º de noviembre.

Chartier, R. (1993). *El mundo como representación. Historia cultural: entre práctica y representación*. Barcelona: Gedisa.

——— (1996). *Escribir las prácticas. Foucault, De Certeau, Marín*. Buenos Aires: Ediciones Manantial.

——— (2000). *Entre poder y placer. Cultura escrita y literatura en la Edad Moderna*. Madrid: Cátedra.

Colomé Ferrer, J. (2001). «Pequeña explotación agrícola, reproducción de las unidades familiares campesinas y mercado del trabajo en la vitivinicultura mediterránea del siglo xx: el caso catalán», conferencia dictada durante *Seminario interno, ceil-fhce*. Montevideo, 3, 4 y 5 de setiembre.

Contreras Hernández, J. y Gracia Amaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Copat, L.; Manfredini, S. y Tonietto, J. (1992). «La vitivinicultura en Brasil» en Hidalgo, L. (coord.) *La viticultura americana y sus raíces*. Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Corbin, A. (1987). *El perfume o el miasma. El olfato y lo imaginario social siglos xviii y xix*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.

Cortés, B. (1988). «La funcionalidad contradictoria del consumo colectivo de alcohol». *Nueva Antropología*, vol. 10 (34), pp. 157-185.

Couyoumdjian, J. R. (2006). «Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque». *Historia,* vol. 1, n.º 39, pp. 23-64. Disponible en: <https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?pid=S0717-71942006000100002&script=sci_arttext&tlng=en> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Cuche, D. (1999). *La noción de cultura en las ciencias sociales*. Buenos Aires: Nueva Visión.

D'Elía, G. y Miraldi, A. (1984). *Historia del movimiento obrero: desde sus orígenes hasta 1930*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

De Balzac, H. (2010). *Tratado de los excitantes modernos*. Buenos Aires: Libros del Zorzal.

De Castro, M. (1959). *Oficio de vivir (buenas y malandanzas de Gabriel).* Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

De Celis, J. B. (1963). *Los grupos de presión en las democracias contemporáneas*. Madrid: Tecnos.

De Certeau, M. (1979). *La invención de lo cotidiano*, vol. i: Las artes del hacer. Ciudad de México: Departamento de Historia, Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente, Universidad Iberoamericana.

De Frutos, E. (1992). «La vitivinicultura en Uruguay», en Hidalgo, L. (coord.) *La viticultura americana y sus raíces.* Madrid: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

——— (1995). *Conocer para valorar: primera guía de vinos del Uruguay*. Montevideo: Ediciones Trilce.

——— y Beretta Curi, A. (1999). *Un siglo de tradición: primera historia de uvas y vinos del Uruguay.* Montevideo: Fundación Bank Boston-Aguilar.

De Gomensoro Maltheiros, P. (2007). «A experiência sensorial na degustação de vinhos: treinamento dos sentidos, discurso e construção de gosto», conferencia dictada durante la

VII Reunião de Antropologia do Mercosul. Antropología da la Alimentacão: diálogos latinoamericanos. Porto Alegre.

Del Pozo, J. (1998). *Historia del vino chileno. Desde 1850 hasta hoy*. Santiago: Editorial Universitaria.

——— (1999). *Historia del vino chileno.* Santiago de Chile: Editorial Universitaria, 2.ª ed.

——— (2003). «Los mercados del vino chileno, de 1870 a 1930», en *Actas del Primer Congreso de Historia de la Vitivinicultura*, [cdrom], fhce, fagro, csic, Universidad de la República-imm, setiembre de 2001.

Deleuze, G. (1991). *Foucault.* Ciudad de México: Paidós.

Desplobins, G. (2005). «Tradition contre modernisme dans la vitiviniculture brésilienne». *Agroalimentaria,* n.º 21.

Devoto, F. (1997). *Notas sobre la situación de los estudios históricos en los años noventa*. Buenos Aires: Ministerio de Educación y Cultura de la Nación.

——— y Madero, M. (1999). *Introducción a la Historia de la vida privada en la Argentina*, vol. i: País antiguo. De la colonia a 1870. Buenos Aires: Taurus.

Douglas, M. (1998). *Estilos de pensar: ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona: Gedisa.

Douglas, M. e Isherwood, B. (1979). *El mundo de los bienes. Hacia una antropología del consumo*. Ciudad de México: Grijalbo.

Duhart, F. (2007). «La moral y el gusto: el vino en *Le Mesnagier de Paris* (siglo xiv)». *Universum*, vol. 22, n.º 1, pp. 94-101. doi: 10.4067/S0718-23762007000100007.

Eco, U. (2000). *Los límites de la interpretación*. Barcelona: Lumen.

Eder, R. (1999). «El público de arte en México: los espectadores de la exposición Hammer», en Sunkel, G. (coord.) *Consumo cultural en América Latina: construcción teórica y líneas de investigación*. Bogotá: Convenio Andrés Bello.

Espínola Gómez, M.; Di Maggio, N. y Lemaire, G. (1996). *Montevideo: los cafés literarios.* Montevideo: Les Muses Inquiétantes.

Fernández, M. (2006). «Los usos de la taberna: renta fiscal, combate al alcoholismo y cacicazgo político en Chile. 1870-1930». *Historia,* vol. 2, n.º 39, pp. 369-429. doi: 10.4067/S0717-71942006000200002.

Ferrán, A. (1967). *La mala vida en el 900*. Montevideo: Arca.

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, trad.: M. Merlino.

Flandrin, J.-L. (1987). «Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas». *Manuscrits: Revista d'Història Moderna*, n.º 6, pp. 7-30. Disponible en: <https://scholar.google.com/scholar_url?url=http://www.raco.cat/index.php/Manuscrits/article/download/23123/92370&hl=en&sa=T&oi=gsb-ggp&ct=res&cd=0&ei=2j-lWra-L4aQmgH9iIDIAw&scisig=AAGBfm2COlakCStsv7P-Muof51t-784jVQ> [Consultado el 11 de marzo de 2018].

Fornaro, M. y otros (2007a). «El Archivo del Teatro Solís de Montevideo: análisis de la inserción del Teatro Solís». *Cuadernos de Música Iberoamericana*, vol. 13, segunda época.

——— (2007b). «Presencia e influencia española en el Teatro Solís de Montevideo (1856-1930): zarzuelas, sainetes, cupleteras y tango». *Cuadernos de Música Iberoamericana*, vol. 13, segunda época.

Foucault, M. (1985). *Microfísica del poder.* Buenos Aires: TusQuets.

——— (1986a). *Historia de la sexualidad*, vol. ii: El uso de los placeres. Madrid: Siglo Veintiuno Editores.

——— (1986b). *Historia de la locura en la época clásica*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

——— (1987). *Historia de la sexualidad*, vol. iii: La inquietud de sí. Madrid: Siglo Veintiuno Editores.

Frega, A. (2008). «La reformulación de un modelo (1890-1918)», en Frega, A. y otros Historia del Uruguay en el siglo xx *(1890-2005)*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Garcés Duran, M. (2003). *Crisis social y motines populares en el 1900*. Santiago de Chile: lom Ediciones.
García Canclini, N. (1995). *Consumidores y ciudadanos. Conflictos multiculturales de la globalización*. Ciudad de México: Grijalbo.
——— (1999). *El consumo cultural en México*. Ciudad de México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
——— (2001). *Culturas hí*bridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad. Buenos Aires: Paidós.
Giron Slomp, L. (1996). «O cooperativismo vinícola gaúcho: a organização inicial», en De Boni, L. A. *A presença Italiana no Brasil*, vol. I. Porto Alegre: est Edições.
Godoy Sepúlveda, E. A. (2011). «Lucha temperante y amor libre: entre lo prometeico y lo dionisiaco, el discurso moral de los anarquistas chilenos al despuntar el siglo xx». *Cuadernos de Historia,* n.º 34, pp. 127-154. doi: 10.4067/S0719-12432011000100006
Goldman, N. (1989). *El discurso como objeto de la historia.* Buenos Aires: Hachette.
González Ascencio, G. (2010). «Positivismo y organicismo en México a fines del siglo xix: la construcción de una visión determinista sobre la conducta criminal en alcohólicos, mujeres e indígenas». *Alegatos,* vol. 76, pp. 693-724. Disponible en: <https://scholar.google.com/scholar_url?url=http://alegatos.azc.uam.mx/index.php/ra/article/download/311/302&hl=en&sa=T&oi=gsb-ggp&ct=res&cd=0&ei=7kClWuHTF4SqmAHF-pLICA&scisig=AAGBfm35OxcoaTMrDScpK9XwkBQho6tA_A> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
González Turmo, I. (2001). «Antropología de la alimentación. Propuestas metodológicas», en Garrido Aranda, A. (comp.). *Comer cultura. Estudios de cultura alimentaria.* Córdoba: Universidad Nacional de Córdoba.
Gutiérrez, L. y Romero, L. A. (1995). *Sectores populares, cultura y política. Buenos Aires en la entreguerra.* Buenos Aires: Sudamericana.
Heller, A. (1987). *Sociología de la vida cotidiana*. Barcelona: Península.
Hernández, M. (2007). «En torno a un plato de comida: aproximaciones al mundo de la comida y el comer». *Revista Espacio Abierto. Cuaderno Venezolano de Sociología*, vol. 16, n.º 2, pp. 243-260. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/122/12216204/> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Hobsbawm, E. (2001). *La era del Imperio* (1875-1914). Barcelona: Crítica.
Jacob, R. (1981). *Breve historia de la industria en el Uruguay*. Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria.
Kruse, H. (1958). *Alcohol y sociedad*. Memoria de tesis. Montevideo: s/e.
Laborde, G. (2013a). «La cocina uruguaya ¿es o se hace? Construcción de la identidad gastronómica uruguaya», conferencia dictada en el Ministerio de Turismo y Deporte, 14 de agosto.
——— (2013b). *El asado. Origen, historia, ritual*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
Lagatta Mazzeo, A. V. (s/f). *La Ópera en Montevideo, 1830-1950*. Montevideo: ciddae.
León, E. (1999). *Usos y discursos teóricos sobre la vida cotidiana*. Ciudad de México: Anthropos.
López de Ayala, M. (2004). «El análisis sociológico del consumo: una revisión histórica de sus desarrollos teóricos». *Sociológica*, vol. 5, pp. 161-188. Disponible en: <http://ruc.udc.es/dspace/handle/2183/2725> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Lucas Verdú, P. (1958). «Ensayo sobre la integración de las fuerzas políticas en el Estado contemporáneo». *Revista de Estudios Políticos*, n.º 99, mayo-junio.
Luján, N. (2001). «Prólogo», en Brillat-Savarin, J. A. *Fisiología del gusto*. Barcelona: Óptima.
Machado Rodrigues, C. A. (2007). «A indústria vinícola gaúcha e o capitalismo: um universo de luta e sobrevivencia». *Ciências e Letras*, n.º 41, pp. 101-118.
Maffesoli, M. (1996). *De la orgía. Una aproximación sociológica*. Barcelona: Ariel.

Maldonado Rosso, J. (coord) (2001). *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino,* vol. ii. Ayuntamiento del Puerto de Santa María.
Mañé Garzón, F. y Burgues Roca, S. (1996). *Publicaciones médicas uruguayas de los siglos xviii y xix*. Montevideo: Asociación de Estudiantes de Medicina.
Martín-Barbero, J. (1993). *De los medios a las mediaciones. Comunicación, cultura y hegemonía*. Ciudad de México: Gustavo Gili.
Martínez Cherro, L. (1990). *Por los tiempos de Piria: creador de 70 barrios en Montevideo, pueblos y ciudades en el Este.* Piriápolis: Asociación de fomento y turismo de Piriápolis.
Mateu, A. M. (2005). «Los caminos de construcción del cooperativismo vitivinícola en Mendoza, Argentina (1900-1920)», conferencia dictada durante la *Jornada Internacional de Historia Económica y Jornadas de Cooperativismo,* Tenerife.
——— y Gascón, M. (1990). «El surgimiento de la burguesía vitivinícola en la provincia de Mendoza (Argentina) a fines del siglo xix. La fase de transición». *Revista Paraguaya de Sociología,* año xxvii, n.º 77, pp. 117-140.
Mauss, M. (1950). *Sociologie et antropologie.* París: Presses Universitaires de France.
——— (2006). *Manual de etnografía*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica.
Mead, M. (1951). *El alimento y la familia. Alimentación, población y progreso social*. Buenos Aires: Sudamericana.
Meynaud, J. (1962). *Los grupos de presión*. Buenos Aires: Eudeba.
Millot, J. y Bertino, M. (1992). *Historia económica del Uruguay,* vol. I. Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria.
——— (1996). *Historia económica del Uruguay,* vol. ii. Montevideo: Fundación de Cultura Universitaria.
Montero Aguerre, S. (2010). «Hacia una genealogía del gusto y de la transmisión de saberes culinarios en una ciudad del norte de Chile», en Seriolla, C. (comp.). *Historia y cultura de la alimentación en Chile.* Santiago de Chile: Catalonia.
Mora, J. J. (2002). *Introducción a la Teoría del Consumidor. De la preferencia a la estimación*. Cali: Dirección de Investigaciones.
Morin, E. (2005). *El paradigma perdido: La naturaleza humana*. Barcelona: Kairós.
Mouffe, C. (1978). «Hegemonía, política e ideología», en Labastida, J. y Del Campo, M. (coord.) *Hegemonías y alternativas políticas en América Latina*. Ciudad de México: Siglo Veintiuno editores.
Mourat, O. (1998). *Hacia las historias masivas y democráticas*. Montevideo: edición del autor.
Müller, B. (1989). *Cerveceros, cervecerías y porrones del Montevideo de antaño*. Montevideo: Copygraf.
Nahum, B. (1975). *La época batllista (1905-1929).* Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
——— (1995). *Manual de historia del Uruguay*, vol. ii: (1903-1990). Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
——— (1999). *Breve historia del Uruguay independiente*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
Noiriel, G. (1997). *Sobre la crisis de la historia*. Madrid: Cátedra.
Oddone, J. A. (1966a). *La formación del Uruguay moderno: la inmigración y el desarrollo económico social.* Buenos Aires: eudeba.
——— (1966b). *La emigración europea al Río de la Plata: motivaciones y proceso de incorporación*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
——— (1968). «Los gringos» en Rama, Á. (coord.) *Enciclopedia Uruguaya,* n.º 26. Montevideo: Arca.
Palma Alvarado, D. (2004). «De apetitos y de cañas: el consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo xix». *Historia,* vol. 2 (37), pp. 391-417.
Pan-Montojo, J. (1994). *La bodega del mundo. La vid y el vino en España (1800-1936)*. Madrid: Alianza-Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Pérez Delgado, N. y Mazzucchelli, I. (2002). *Sentir el vino: introducción a la degustación*. Montevideo: Repartido del Club de Vinos Cava Privada.

Porrini, R. (1998). «Trabajadores urbanos e industriales: su base material y condiciones de vida», en Cures, O.; Da Cunha, N. y Porrini, R. *Desde abajo. Sectores populares en los años treinta*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.

Prost, A. (1999). «Social y cultural, indisociablemente», en Rioux, J. P. y Sirinelli, J. F. *Para una historia cultural*. Ciudad de México: Taurus.

Radakovich, R. (2011). *Retrato cultural. Montevideo entre cumbias, tambores y óperas*. Montevideo: Universidad de la República.

Rama, G. (1966). «Uruguay: una política de desarrollo». *Cuadernos. Facultad de Derecho y Ciencias Sociales,* n.º 16.

——— (1969). «La cuestión social». *Montevideo entre dos siglos (1890-1914)*. Cuadernos de Marcha, 22. Montevideo.

Ramos de Viesca, M. B. (2001). «La mujer y el alcoholismo en México en el siglo xix». *evista Salud Mental,* vol. 24, n.º 3. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/582/58232405/> [Consultado el 7 de junio de 2018].

——— y Flores, S. (1999). «El tratamiento del alcoholismo en México en el siglo xix». *Revista Salud Mental,* vol. 22, n.º 1. Disponible en: <http://revistasaludmental.mx/index.php/salud_mental/article/view/730> [Consultado el 7 de junio de 2018].

Rapetti, V. (1984). *Uomini, collina e vigneto in Piemonte, da metà ottocento agli anni trenta.* Alessandria: Istituto per la Storia Della Resistenza in Provincia di Asti.

Real de Azúa, C. (1969). «La clase dirigente». *Nuestra Tierra*, n.º 34. Disponible en <http://www.periodicas.edu.uy/o/Nuestra_tierra/pdfs/Nuestra_tierra_34.pdf> [Consultado el 7 de junio de 2018].

Remedi, F. (2006). *Dime qué comes y cómo lo comes y te diré quién eres. Una historia social del consumo alimentario en la modernización argentina. Córdoba. 1870-1930*. Córdoba: Centro de Estudios Históricos Prof. Carlos S. A. Segreti.

Revel, J.-F. (1996). *Un festín en palabras. Historia literaria de la sensibilidad gastronómica desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Barcelona: TusQuets.

Reyes Möller, C. (1996). «Del empaque y el desenfado corporal en el Novecientos», en Barran, J. P.; Caetano, G. y Porzecanski, T. *Historias de la vida privada en el Uruguay. El nacimiento de la intimidad 1870-1920*, vol. ii. Montevideo: Taurus.

Rial, J. (1980). *Estadísticas históricas del Uruguay 1850-1930*. Montevideo: ciesu.

——— (1982). *Situación de la vivienda de los sectores populares en Montevideo (1889-1930).* Cuaderno n.º 44. Montevideo: ciesu.

Richard-Jorba, R. (1993). «Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la elite y los cambios espaciales resultantes (1875-1895)». *Boletín de Estudios Geográficos,* n.º 89, pp. 227-263.

——— (1994). «Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. Evolución de los sistemas de explotación del viñedo entre 1870 y 1900». *Anales de la Sociedad Científica Argentina,* vol. 224 (2), pp.1-34.

——— (1998). *Poder, economía y espacio en Mendoza (1850-1900).* Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo.

——— y otros (2006). *La región vitivinícola argentina: transformaciones del territorio, la economía y la sociedad (18701914).* Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.

Richards, A. (1932). *El hambre y el trabajo en una tribu salvaje: un estudio funcional de la nutrición entre los bantúes del sur*. Londres: Routledge & Kegan Paul.

Rocca, P. (2001). «Vino, caña y otros brebajes. Sobre gringos y criollos en la narrativa y la poesía (1890-1950)», en Beretta Curi, A. (coord.) *Historia de la viña y el vino del Uruguay* [en prensa].

Rodríguez Donate, M. C. (2005). *Análisis de las decisiones de consumo de vino en Tenerife mediante modelos de elección discreta*. Memoria de doctorado en Ciencias Económicas. Tenerife: Universidad de la Laguna.
Rodríguez Villamil, S. y Sapriza, G. (1982). *La inmigración europea en el Uruguay: los italianos*. Montevideo: Ediciones de la Banda Oriental.
Rosenberg, R. (2002). «El patrimonio cultural alimentario y gastronómico», en Gusman, J. (ed.). *Patrimonio cultural tangible e intangible. Jornadas Nacionales Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural.* Buenos Aires: oei-Instituto Argentino de Gestión y Políticas Culturales. Disponible en: <http://www.oei.org.ar/publicaciones/patrimonio_cultural.pdf> [Consultado el 7 de junio de 2018]
Rubio, R. (2004). «Los grupos de presión». *Cuadernos y Debates. Centro de Estudios Constitucionales*, vol. 153.
Saenz Royner, E. (2004). «La prohibición norteamericana y el contrabando entre Cuba y los Estados Unidos durante los años veinte y treinta». *Innovar, Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, n.º 23, enero-junio. Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/818/81802312/> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Safa Barranza, P. (2004). *El concepto de habitus de Pierre Bourdieu y el estudio de las culturas populares en México.* Ciudad de México: ciesas Occidente.
Sánchez León, P. (1999). «Con el nombre de vino. Comercio del vino, instituciones y salud pública en el Madrid del siglo xix», conferencia dictada durante el seminario *La Vid, el Vino y el Cambio Técnico en España, 1850-1936*, Universitat de Barcelona, 18-20 junio.
Sánchez, J. y Fernández, M. (2007). «Concepto del alcoholismo como enfermedad: historia y actualización». Revista Médica de la Universidad Veracruzana, vol. 17, n.º 1. Disponible en: <https://www.uv.mx/rm/num_anteriores/revmedica_vol7_num1/articulos/concepto.htm> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Schivelbusch, W. (1995). *Historia de los estimulantes*. Barcelona: Anagrama.
Sedeillan, G. (2008). «La penalidad de la ebriedad en el Código Penal y en la praxis judicial bonaerense: 1878-1888». *Anuario del Instituto de Historia Argentina,* vol. 8, pp. 151-171. Disponible en: <http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/library?a=d&c=arti&d=Jpr3215> [Consultado el 11 de marzo de 2018].
Sisa López, E. (1978). *Tiempo de ayer que fue*… Montevideo: Vanguardia.
Sontag, S. (2006). *Sobre la fotografía*. Buenos Aires: Alfaguara.
Soutelo Vázquez, R. (2001). «Las uvas de la unión. Organización y movilización campesina en la vitivinicultura gallega: el Ribeiro ourensano (1880-1936)». *Historia Agraria,* n.º 15.
Stein, S. (2004). «Grape Wars: The conflict Between Quantity and Quality in the History of Argentine Wine». *Wine in the World: History Management and Trade University of Avignon*, 24 de marzo.
Thompson, E. (1995). *Costumbres en común*. Barcelona: Grijalbo.
Tocqueville, A. (2002). *La democracia en América*. Madrid: Alianza.
Toussaint-Samat, M. (1991). *Historia natural y moral de los alimentos*, vol. I. Madrid: Alianza.
Truman, D. (1951). *The governmental process: Political Interests and Public Opinion*. Nueva York: Knopf.
Unwin, T. (2001). *El vino y la viña*. Barcelona: TusQuets.
Vidal Buzzi, F. (2003). «Los gustos cambian». *Revista Cava Privada*, mayo.
Vidart, D. y Pi Hugarte, R. (1969). *El legado de los inmigrantes ii*. Colección Nuestra Tierra, 39. Montevideo: Nuestra Tierra. Disponible en: <http://www.periodicas.edu.uy/o/Nuestra_tierra/pdfs/Nuestra_tierra_39.pdf >[Consultado el 11 de marzo de 2018].
Vigarello, G. (1991). *Lo limpio y lo sucio. La higiene del cuerpo desde la Edad Media.* Madrid: Alianza.

Vitale, A. (2003). «Tradición y saberes en la cultura de la vid y el vino», conferencia dictada durante *II Congreso de Historia Vitivinícola. Uruguay en el contexto regional (1870-1950)*. Colonia, 13 al 14 de noviembre.

Yaffé, J. (2000). *Ideas, programas y política económica del batllismo. Uruguay 1911-1930*. Montevideo: fcea, Universidad de la República [mimeo].

Zubieta, A. M. y otros (2000). *Cultura popular y cultura de masas. Conceptos, recorridos y polémicas*. Buenos Aires: Paidós.

Zubillaga, C. (2011). *Cultura popular en el Uruguay de entre siglos (1870-1910)*. Montevideo: Linardi y Risso.

—————— y Cayota, M. (1982). *Cristianos y cambio social en el Uruguay de la modernización (1895-1919)*, vol. I. Serie Investigaciones, 26. Montevideo: Claeh.

Zum Felde, A. (1967). *Proceso intelectual del Uruguay,* vol. I: Del coloniaje al romanticismo. Montevideo: Ediciones del Nuevo Mundo.

Fuentes

«De los peones» en *Reglamento Interno de la Granja Varzi. Art. 14*. Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895

«Linaje, n.º 1596» en De Jaime Gómez, J. y De Jaime Loren, J. M. (2003) *La elaboración del vino en el refranero*. *Revista Paremia*, n.º 12.

Abadie Soriano, R. (1922). *Manual de enseñanza antialcohólica.* Montevideo: G. V. Mariño Impresor.

Abella, J. (s/f). *El factor alcoholismo en nuestra población carcelaria.* Montevideo: Liga Nacional Contra el Alcoholismo.

Almanaque El Amigo del Obrero, Montevideo, 1924.

Almeida Pintos, R. (1952). «El bebedor conspira contra sí mismo, contra la familia, contra la patria y contra la humanidad» en Liga Nacional contra el Alcoholismo. *Congreso Internacional contra el Alcoholismo,* octubre de 1948, Montevideo: Impresora Uruguaya.

A. L. W. (1930). *La cocinera económica*. Montevideo: s/e.

Anales del Departamento de Ganadería y Agricultura de la República Oriental del Uruguay, 1899-

Anales Mundanos. Revista Album Artístico Social Literario Sportivo y de Actualidades, 1915 a 1922.

Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola, ganadera, industrial, comercial y estadística de la rou. *Año I*. Montevideo: Barreiro y Ramos, 1896.

Anuario Estadístico de la República Oriental del Uruguay

Barlocco, E. (1926). *El Biógrafo*. Montevideo: Imprenta La Uruguaya.

Bellán, J. P. (1922). «Maní», en *Los amores de Juan Rivault*. Montevideo: Imprenta La Monotipo.

Beltrán, W. (1910). *Cuestiones sociológicas: lucha contra la criminalidad infantil.* Montevideo: Barreiro y Ramos.

Berro García, A. (1921). *La educación física en los niños*. Montevideo: Imprenta Peña.

Boletín de Criminología y Ciencias Afines, 1935

Boletín de la Asistencia Pública Nacional, 1916

Boletín de la Jefatura de Policía de Montevideo, 1919.

Boletín de la Sociedad de Ciencias y Letras, 1877.

Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, 1914.

Boletín Estadístico de la Ciudad de Montevideo, 1888-

Boletín Médico Farmacéutico, 1874-1883.

Bouchut, E. y Després, A. (1889). *Diccionario de medicina y de terapéutica médica y quirúrgica.* Madrid: Librería Editorial de Don Carlos Bailly-Bailliere.

Brignole, A. (1916). «Defensa social contra la tuberculosis» trabajo presentado durante el *I Congreso Médico Nacional,* vol. IV. Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.

—————— (1918). *Cartilla sobre la tuberculosis.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.

Burger, G. (1925). «Cómo degustarse el vino». Unión de Viticultores y Bodegueros del Uruguay, año iii, n.º 28.
Canciones infantiles. (1927). Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo.
Canzani, A. (1927). *Conferencia radiotelefónica pronunciada por el Dr. Alfredo Canzani en el Club Juventud contra el Alcoholismo.* Montevideo: Talleres Gráficos Lacaño.
Carbonell, F. (1923). *Los baños: hidrestesia, hidrigia, hidriatría y canto al baño.* Montevideo: Claudio García.
Centro Natura-Universidad Libre de Ciencias Naturistas, 1904.
Chans Caviglia, J. (1952). «Asistencia médico-social antialcoholista», en Liga Nacional contra el Alcoholismo *Congreso Internacional contra el Alcoholismo: octubre de 1948*. Montevideo: Impresora Uruguay.
Cluzeau Mortet, M. (1895). *Anuario Barreiro. Enciclopedia agrícola-ganadera-industrial comercial y estadística de la República Oriental del Uruguay*. Montevideo: Barreiro y Ramos.
Código Penal de la República Oriental del Uruguay (Ley 9155). Libro I.
Conclusiones de los Informes Oficiales. I Congreso Médico Nacional. Montevideo: El Siglo Ilustrado, 1916.
De Rodríguez, I. (1926). *Horas Amenas.* Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo.
De Salterain, J. (1915). *El alcoholismo en el Uruguay.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.
—————— (1916). *El alcoholismo en el Uruguay: ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.
—————— (1917). *Contribución al estudio del alcoholismo en el Uruguay.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.
—————— (1918). «Sobre alcoholismo» conferencia dictada durante el *I Congreso Antialcohólico de Montevideo 1916.* Montevideo: Imprenta Nacional.
—————— (1923). «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay». *Revista Médica del Uruguay,* agosto.
Devés Valdés, E. (1992). «La cultura obrera ilustrada chilena y algunas ideas en torno al sentido de nuestro quehacer historiográfico». *Mapocho,* 32.
El Argos, Montevideo, 1830.
El Industrial Uruguayo
El Lazo Blanco, año iii, marzo 1914-1921.
El Obrero Gastronómico, noviembre 1919.
Etchepare, B. (1909). «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene. Anexo al n.º 35*.
—————— (1912). «La lucha contra el alcoholismo». *Revista Médica del Uruguay,* año xv, 1.
—————— (1913). «Rol de la mujer en la lucha contra el alcoholismo». *Revista Médica del Uruguay,* año xvi, 7.
—————— (1915). *La lucha contra el alcoholismo: consejos a las madres.* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.
Frommel, J. (1917). *Apuntes sobre vinos nacionales. Algunos problemas de vinicultura.* Montevideo: Instituto Nacional de Agronomía.
Galanti, A. (1918). *La industria vitivinícola uruguaya: estudio crítico ilustrado.* Mendoza: Tip. Italia.
—————— (1929). «De la cepa a la copa», conferencia dictada en el Teatro Artigas bajo el patrocinio de la Unión Industrial Uruguaya. Montevideo.
García y Santos, F. (1899). *El alcoholismo: locura y criminalidad. Apuntes.* Montevideo: Imprenta La Nación.
Gori, C. (1920). *La cocinera uruguaya*. Montevideo: s/e.
Guilhaumou, J. (1989). «L'engagement d'un historien du discours: trajet et perspectives» en Goldman, N. *El discurso como objeto de la historia.* Buenos Aires: Hachette.
Guyot, J. (1861). *Culture de la vigne et vinification.* París: Librairie Agricole de la Maison Roustique.

Hactchins, W. y Mestre, J. (s/f). *Cultura, moral y Código Moral para la Niñez.* s/c: Papelería Comini.
Higiene y Salud, Montevideo, 1921-1922.
Hobson, R. P. (1924). *El alcohol y la raza humana.* Buenos Aires: Talleres Gráficos Damiano.
Hormaleche, P. (1883). *Compendio de Higiene.* Montevideo.
Junta Nacional de Drogas (Uruguay) (1999). *Consumo de sustancias psicoactivas en el Uruguay.* Montevideo: Presidencia de la República Oriental del Uruguay, Fas-Salud-opp-bid.
Just, A. (1926). ¡Volved a la naturaleza! Agua, luz, air*e, tierra, fruta, alma y cuerpo: nuevo método de cura y vida natural.* Montevideo: Talleres Gráficos José Florensa.
La cocina práctica. Manual útil y económico para la familia (1913). Montevideo: Imprenta El Telégrafo Marítimo.
La Gaceta Médica, 1877.
La Lectura, Montevideo, noviembre-diciembre 1901.
La Página Blanca, 1915.
La Prensa, 14 de agosto de 1901.
La Semana, 1911
Lamas, E. (1909). Informe en «*El alcoholismo mental en el Uruguay*». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año iv, 36.
Legnani, M. (1916). «Contribución a la higiene del habitante de campaña» en *Conclusiones de los Informes Oficiales. I Congreso Médico Nacional,* patrocinado por la Sociedad de Medicina, 9-16 de abril, Montevideo: El Siglo Ilustrado.
—————— (1922). *Proyectos de Higiene*. Prólogo al Dr. Baltasar Brum, vol. ii. Montevideo: Claudio García.
Liga Nacional contra el Alcoholismo (1952). *I Congreso Internacional contra el Alcoholismo,* octubre de 1948, Montevideo, Impresora Uruguaya.
Lloyd, R. (1912). *Impresiones de la República Oriental del Uruguay en el siglo veinte.* Londres: Lloyds Greater Britain Puhlishing Company Limited.
Maldonado Rosso, J. (coord) (2001). *Actas I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino,* vol. ii. Ayuntamiento del Puerto de Santa María.
Manual del almacenero. Vinos de pasas y vinagre (1885). Montevideo: s/e.
Mañé Garzón, F. y Praderi, J. (2006). Entrevistados por Daniela Bouret, comunicación personal.
Memoria de la Policía de Montevideo (1919-1922). Montevideo: Barreiro y Ramos, 1922
Ministerio de Fomento (Uruguay) (1892). *Memoria presentada á la Honorable Asamblea General en el 2.º período de la 17.ª Legislatura por el Ministro de Fomento ingeniero Don J. A. Capurro. Comprende el ejercicio de 18911892*. Montevideo: Imprenta á Vapor de La Nación.
Mundo Uruguayo, 1922 a 1929.
Neruda, P. (1954). *Odas elementales.* Buenos Aires: Losada.
Ordoñana, D. (1872). «Datos estadísticos sobre la riqueza nacional». *Revista de la Asociación Rural del Uruguay*, año i, n.º 9.
Pérez, M. ([1904] 1912). *La cocinera oriental*. Montevideo: Imprenta Juan Dornaleche.
Piga, A. y Marioni, A. (1904). *Las bebidas alcohólicas. El alcoholismo*. Barcelona: s/e.
Pinto De Vidal, I. (1952). «El alcoholismo y el Estado», en Liga Nacional contra el Alcoholismo, *Congreso Internacional contra el Alcoholismo,* octubre de 1948. Montevideo: Impresora Uruguaya.
Real Academia Española (1914). *Diccionario de la Lengua Castellana*. Madrid: Imprenta de los Sucesores de Hernando, 14.ª ed..
——————(1992). *Diccionario de la Lengua Española*. Madrid: Espasa-Calpe, 21.ª ed.
Reglamento Interno de la Granja Varzi. Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado, 1895.
Revisa Uruguaya de Medicina y Farmacia, 1881 y 1889.
Revista de Agricultura, Industria y Comercio.

Revista de la Asociación Rural del Uruguay (raru), 1875-1924
Revista del Centro Farmacéutico Uruguayo, Piriápolis, 1990.
Revista Farmacéutica del Uruguay, 1869.
Revista Higiene y Salud, 1919.
Revista Médica del Uruguay, 1913-1914.
Revista Unión Industrial Uruguaya, 1903.
Ricaldoni, A. (1916). «Lesiones y enfermedades del hígado», en De Salterain, J. *El alcoholismo en el Uruguay. ¿Qué es lo que debe y puede hacerse en contra?* Montevideo: Imprenta El Siglo Ilustrado.
Rodríguez, G. (1923). *Prontuario de debate*. Montevideo: Liga Nacional contra el Alcoholismo.
Rodríguez, R. (1909). Informe en «El alcoholismo mental en el Uruguay». *Boletín del Consejo Nacional de Higiene,* año iv, 36, pp. 522-530.
Revista de la Unión de Vitivinicultores y Bodegueros del Uruguay (*ruvbu*), año iii, n.º 28, setiembre de 1925-1928.
Sesiones de la Sociedad Uruguaya de Historia de la Medicina, 1990.
Ubeda, J. (1901). *El alcoholismo. Sus efectos en el individuo y en su descendencia: su influencia desmoralizadora en la sociedad y en la familia. Consejos y medios para combatirlo y desterrarlo*. Madrid: s/e.
Vaillant, A. (1873). *La República Oriental del Uruguay en la exposición de Viena*. Montevideo: Imprenta de La Tribuna.
Valeta, A. (1913). *Estragos del alcoholismo.* Montevideo: Imprenta La Rural.
——— (1917). «Regeneración física, moral y social», trabajo presentado durante el *I Congreso Nacional de Empleados del Comercio, 1912*. Montevideo: Imprenta Latina.
——— (1922). *Baños de sol: tratado de higiene, helioterapia, hidroterapia y baños de mar.* Montevideo: Imprenta y Litografía Arnaboldi, 2.ª ed.
——— (s/f). *Arte de comer y nutrición (ciencia naturista, dietética y cocina vegetariana).* Montevideo: Talleres Gráficos Castro & Cía.
*Vox Medica. Revista M*édica de Cuyo, 1930.
Zerbino, V. (1921). *Nuestros hijos. Puericultura, higiene y educación del niño*. Montevideo: s/e.

Artículos en línea

«Debilidad por la rubia». UyPress, Agencia Uruguaya de Noticias [en línea]. Disponible en <http://www.uypress.net/auc.aspx?25024,55>.
«La música “realza” el sabor del vino». BBC Ciencia y Tecnología [en línea]. Disponible en: <http://news.bbc.co.uk/hi/spanish/science/newsid_7403000/7403466.stm>

Archivos

Centro de Investigación, Documentación y Difusión de las Artes Escénicas del Teatro Solís (ciddae), Acervo Vivo. Donación de Ruben Yáñez.

Anexo documental

Tabla 1. Consumo de vino nacional e importado (1892-1930)

Año	(1)	(2)	(3) = (1) + (2)	(4)	(5) = (3) / (4)	(6) = (1) / (3)	(6) = (2) / (3)
	Producción nacional (litros)	Importación (litros)	Total consumo interno (litros)	Población (miles de hab.)	Consumo promedio por hab. (litros)	Prod. nac./ consumo (%)	Import. / consumo (%)
1875	-	22.178,978	22.178,978	399	56	-	100
1876	-	22.409,317	22.409,317	411	55	-	100
1877	-	22.639,655	22.639,655	424	53	-	100
1878	-	24.766,000	24.766,000	437	57	-	100
1879	-	21.101,000	21.101,000	450	47	-	100
1880	-	17.943,000	17.943,000	464	39	-	100
1881	-	20.555,666	20.555,666	482	43	-	100
1882	-	20.905,000	20.905,000	502	42	-	100
1883	s. d.	21.438,000	s. d.	522	s. d.	s. d.	s. d.
1884	s. d.	22.914,053	s. d.	543	s. d.	s. d.	s. d.
1885	s. d.	24.763,212	s. d.	585	s. d.	s. d.	s. d.
1886	s. d.	22.227,698	s. d.	611	s. d.	s. d.	s. d.
1887	s. d.	25.375,483	s. d.	638	s. d.	s. d.	s. d.
1888	s. d.	26.187,461	s. d.	653	s. d.	s. d.	s. d.
1889	s. d.	33.592,886	s. d.	668	s. d.	s. d.	s. d.
1890	s. d.	29.370,703	s. d.	699	s. d.	s. d.	s. d.
1891	s. d.	21.505,618	s. d.	721	s. d.	s. d.	s.d.
1892	2.700,000	18.541,097	21.241,097	742	29	13	87
1893	2.900,000	18.230,000	21.130,000	755	28	14	86
1894	2.950,000	20.290,627	23.240,627	767	30	13	87
1895	3.042,559	22.308,070	25.350,629	792	32	12	88
1896	3.145,472	20.736,000	23.881,472	817	29	13	87
1897	3.227,678	17.939,000	21.166,678	841	25	15	85
1898	3.351,296	18.917,001	22.268,297	855	26	15	85
1899	4.273,347	16.224,340	20.497,687	869	24	21	79
1900	5.392,212	16.170,581	21.562,793	897	24	25	75
1901	6.658,689	16.020,498	22.679,187	925	25	29	71
1902	7.039,498	13.419,761	20.459,259	952	21	34	66
1903	8.748,809	11.420,124	20.168,933	968	21	43	57

Año	(1) Producción nacional (litros)	(2) Importación (litros)	(3) = (1) + (2) Total consumo interno (litros)	(4) Población (miles de hab.)	(5) = (3) / (4) Consumo promedio por hab. (litros)	(6) = (1) / (3) Prod. nac./ consumo (%)	(6) = (2) / (3) Import. / consumo (%)
1904	10.458,119	822,625	19.180,744	983	20	55	45
1905	11.569,314	10.324,603	21.893,917	1.014	22	53	47
1906	9.469,674	10.194,091	19.663,765	1.051	19	48	52
1907	11.461,817	12.472,602	23.934,419	1.087	22	48	52
1908	18.563,496	13.162,547	31.726,043	1.108	29	59	41
1909	16.164,983	11.916,859	28.081,842	1.128	25	58	42
1910	16.997,747	11.785,600	28.783,347	1.169	25	59	41
1911	14.736,046	10.908,372	25.644,418	1.202	21	57	43
1912	10.556,849	14.752,130	25.308,979	1.235	20	42	58
1913	19.430,527	11.104,072	30.534,599	1.253	24	64	36
1914	16.482,952	5.030,100	21.513,052	1.271	17	77	23
1915	11.391,958	4.173,127	15.565,085	1.307	12	73	27
1916	20.576,641	3.633,492	24.210,133	1.334	18	85	15
1917	19.242,699	2.623,007	21.865,706	1.362	16	88	12
1918	25.586,031	2.683,162	28.269,193	1.377	21	91	9
1919	19.418,698	4.446,828	23.865,526	1.392	17	81	19
1920	36.092,671	3.481,557	39.574,228	1.422	28	91	9
1921	22.998,180	1.721,470	24.719,650	1.457	17	93	7
1922	31.073,254	1.606,214	32.679,468	1.492	22	95	5
1923	32.009,939	1.678,368	33.688,307	1.511	22	95	5
1924	34.266,342	1.597,847	35.864,189	1.530	23	96	4
1925	36.170,210	1.480,731	37.650,941	1.569	24	96	4
1926	29.313,697	1.446,067	30.759,764	1.607	19	95	5
1927	39.910,443	1.356,283	41.266,726	1.645	25	97	3
1928	35.877,313	1.129,385	37.006,698	1.665	22	97	3
1929	40.924,219	1.342,075	42.266,294	1.686	25	97	3
1930	49.501,992	1.009,197	50.511,189	1.727	29	98	2

Fuente: elaborada por la economista Belén Baptista.

Tabla 2. Consumo familiar

Producto	Unidad	Ministerio de Industria	Oficina de Trabajo
		4 integrantes	6 integrantes
Café	kilos		12
Vino	litros	0	183

Tabla 3. *Importación de vinos por año y procedencia (valor en pesos)*

	1916	1917	1918	1919	1920	1921	Total por país
Alemania	54		944		8.545	4.427	13.970
Argentina	51.299	98.697	124.317	353.800	264.296	75.136	967.545
Bélgica					8.987	7.289	16.276
Brasil		226		224	1.796	1.581	3.827
Cuba		270	72				342
Chile					1.098	2.782	3.880
España	320.540	241.489	244.334	242.159	228.415	180.866	1.457.803
EEUU	459	72	464	108	3.465	316	4.884
Francia	139.927	110.205	94.099	100.586	171.669	96.133	712.619
Inglaterra	104.304	44.303	40.964	25.064	64.998	49.200	328.833
Países Bajos	77				262	756	1.095
Paraguay			192				192
Portugal	8.714	10.158	14.443	10.390	13.455	6.412	63.572
Reino Unido	315	1.214	449	763	665	3.555	6.961
Total por año	625.689	506.634	520.278	733.094	767.651	428.453	

Fuente: Elaboración propia con base en *Anuario Estadístico* de 1920 y 1921.

Tabla 4. Vinos franceses importados en 1919

Tipo de vinos	Vinos franceses / total (%)
Champagne botella de 1 litro	95,41
Champagne botella de ½ litro	94,68
Jerez botella de 1 litro	0,95
Oporto botella de 1 litro	3,19
Vino común en gral. en cascos	1,13
Entrefino	7,17
Fino	4,31

Fuente: Elaboración propia con base en *Anuario Estadístico* de 1920 y 1921

Tabla 5. Vinos franceses importados en 1929

Tipo de vinos franceses en 1929	Vinos franceses / total importados (%)
Champagne botella 1 litro	100,00
Champagne botella medio litro	100,00
Jerez botella 1 litro	
Oporto botella 1 litro	17,80
Vinos de otras clases botella 1 litro	73,05
Vino común en casco o damajuana Rhin	17,91
Vino común en gral. en cascos	
Vino marsala litro en damajuana y blanco	11,17
Vino en botellas medio litro otras clases	44,59

Fuente: *Anuario Estadístico* de 1920 y 1930.

Tabla 6. Defunciones por alcoholismo agudo y cirrosis de hígado

Año	Alcoholismo agudo o crónico	Cirrosis de hígado	Total general	Muertes por alcoholismo agudo y cirrosis / total de fallecidos (%)
1901	26	90	12.594	0,92
1902	22	89	13.439	0,83
1903	20	69	13.673	0,65
1904	16	52	11.515	0,59
1905	22	69	13.612	0,67
1906	26	46	15.083	0,48
1907	25	69	15.561	0,60
1908	32	55	14.421	0,60
1909	30	69	15.249	0,65
1910	31	69	16.515	0,61
1911	31	77	16.552	0,65
1912	28	65	16.745	0,56
1913	31	70	15.374	0,66
1914	23	72	15.350	0,62
1915	19	51	16.602	0,42
1916	15	63	20.338	0,38
1917	6	50	17.348	0,32
1918	24	52	20.009	0,38
1919	11	49	18.904	0,32
1920	9	55	19.041	0,34
1921	8	55	18.449	0,34
1922	5	48	16.415	0,32
1923	14	58	18.110	0,40
1924	16	62	19.132	0,41
1925	15	56	19.332	0,37
1926	17	54	17.828	0,40
1927	13	59	19.939	0,36
1928	1	83	19.070	0,44
1929	4	60	19.660	0,33
1930	7	47	20.049	0,27
Total	547	1.863	505.909	0,48

Fuente: Elaboración propia con base en *Anuario Estadístico* de los años 1900-1931.

Tabla 7. Relación entre habitantes y enajenados

Años	Enajenados	Cantidad de habitantes por enajenados
1906	1240	876
1907	1310	856
1908	1408	779
1909	1454	738
1910	1478	752
1911	1506	798
1912	1488	823
1913	1600	782
1914	1710	758
1915	1785	745
1916	1935	704
1917	1994	698
1918	2030	699
1919	2039	717
1920	2154	694

Fuentes: Manicomio Nacional entre 1906 y 1913 y Colonia de Alienados entre 1913 y 1920

Tabla 8. Entradas y salidas de ebrios en las comisarías de Montevideo (1911-1920)

	1911-1915	1916-1920	Total
Varones	46.940	36.688	83.628
Mujeres	3.060	2.702	5.762
Total	50.000	39.390	
Menores	40	2	
De 10 a 19 años	3.536	1.793	
De 20 a 29 años	17.775	14.316	
De 30 a 39 años	16.973	13.751	
De 40 años o más	11.676	9.506	
Total	50.000	39.368	

Fuente: De Salterain, J. (1923). «Breves anotaciones sobre el alcoholismo en Uruguay». *Revista Médica del Uruguay*, agosto de 1923.

Tabla 9. Memorias de la Policía de Montevideo 1919-1922

Delitos	Hurto	Tentativa de hurto	Contra-bando	Robo
Dementes				
Ebriedad manifiesta				4
Algo ebrios	5	1		6
Normales	178	5	3	343
Sin especificación	2			3

Delitos	Tentativa de robo	Extor-sión	Estafa	Tentativa de estafa
Dementes				
Ebriedad manifiesta				
Algo ebrios				
Normales	10	1	56	26
Sin especificación			4	

Delitos	Apro-piación indebida	Usur-pación	Daños	Total general
Dementes	1			1
Ebriedad manifiesta			9	13
Algo ebrios			6	18
Normales	50		36	708
Sin especificación				9

Fuente: *Memorias de la Policía de Montevideo (1919-1922)*, 1922, p. 433: Sr. Jefe de Policía Gral. Juan A. Pintos. Presidente, Baltasar Brum., Barreiro y Ramos, 1922, 1.er cuadro p. 433.
Nota: El cuadro original discrimina por género, lo que posibilita toda una línea de investigación al respecto

Tabla 10. Entradas de presos por ebriedad en jefaturas políticas y de Policía

	Año	Total ebrios	Total presos	%
Totales	1917	29		
	1918	21	8369	0,25
	1919	0	978	0,00
Hombres	1920	50	9568	0,52
Mujeres	1920	0	1205	0,00
Totales	1921	11	8950	0,12
Hombres	1922	22	8976	0,25
Mujeres	1922	0	0	
Hombres	1923	257	10636	2,42
Mujeres	1923	17	2211	0,77
Hombres	1924	162	8510	1,90
Mujeres	1924	8	1151	0,70
Hombres	1925	416	11198	3,71
Mujeres 1925	17	1135	1,50	
Hombres	1926	549	11324	4,85
Mujeres	1926	9	1610	0,56
Hombres	1927	103	12865	0,80
Mujeres	1927	5	1187	0,42
Hombres	1928	109	13191	0,83
Mujeres	1928	10	1611	0,62
Hombres	1929	110	14133	0,78
Mujeres	1929	7	2297	0,30
Hombres	1930	383	14597	2,62
Mujeres	1930	17	1598	1,06
Totales		2302	147300	1,56

Fuente: Anuarios Estadísticos

Esta tesis busca poner en relación las claves de consumo de vinos durante el período de la modernización (1870-1930) en la sociedad montevideana, analizando cómo el vínculo entre medicina y moral ha pautado la relación con el consumo de alcohol entre lo saludable y lo excesivo. En una atmósfera de creciente higienismo, paradójicamente, nació y se desarrolló la industria vitivinícola con éxito.

En primer lugar, esta investigación procura desnaturalizar los discursos sanitarios, mostrándolos como una construcción histórica que tuvo impacto en la sociedad —en los cuerpos (de los alcohólicos), en el espacio privado (familia, hogar), en los espacios de socialización (escuelas, cafés, espacios públicos) y de reclusión (hospitales y cárceles)— de Montevideo, y así delinear el itinerario de un tema que se transformó en un asunto de interés público. Intentamos acercarnos a las claves de consumo de vinos en la sociedad montevideana durante el período de la modernización, identificando en las prácticas cotidianas modelos en pugna o microrresistencias al modelo hegemónico.

Por último, buscamos esbozar las estrategias llevadas adelante por el sector en este contexto para impulsar el consumo de vinos y desarrollar la industria.

Colección Tesis

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación



UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA URUGUAY

